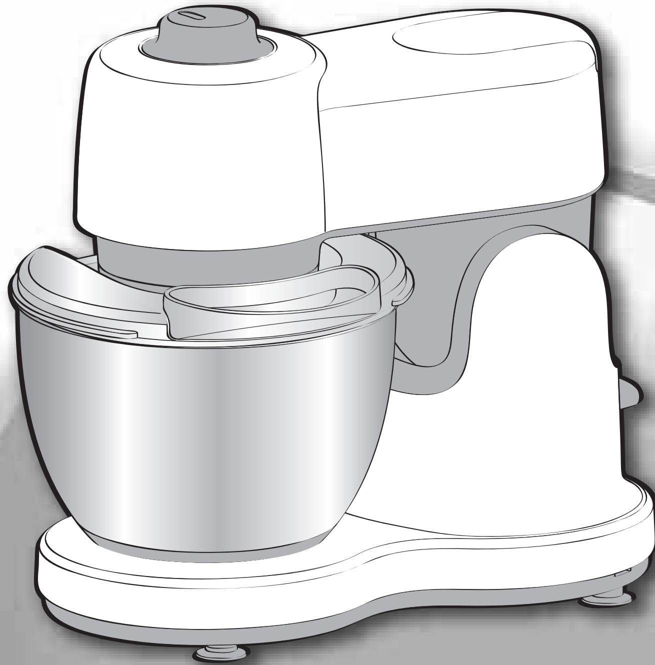
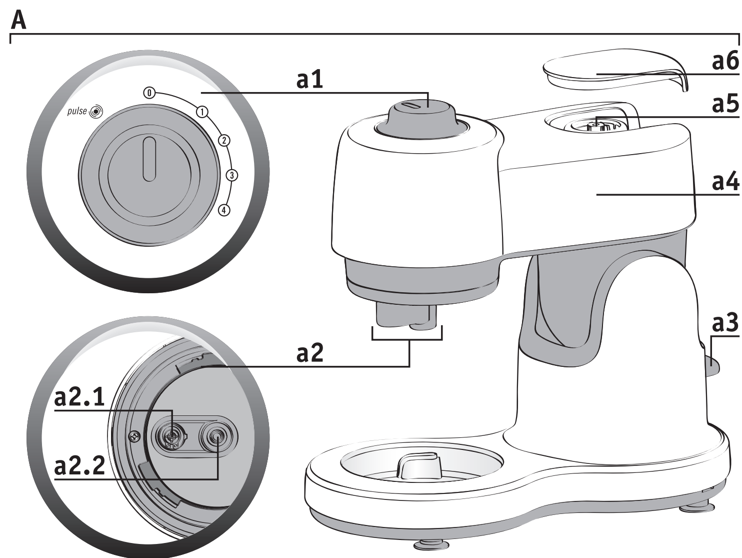
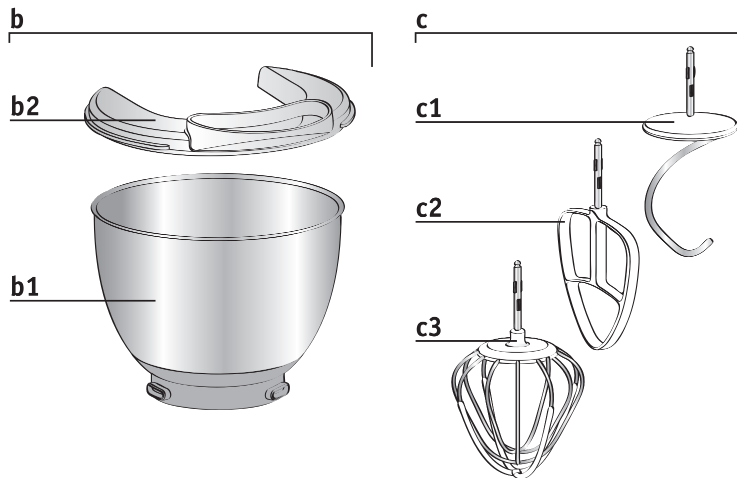
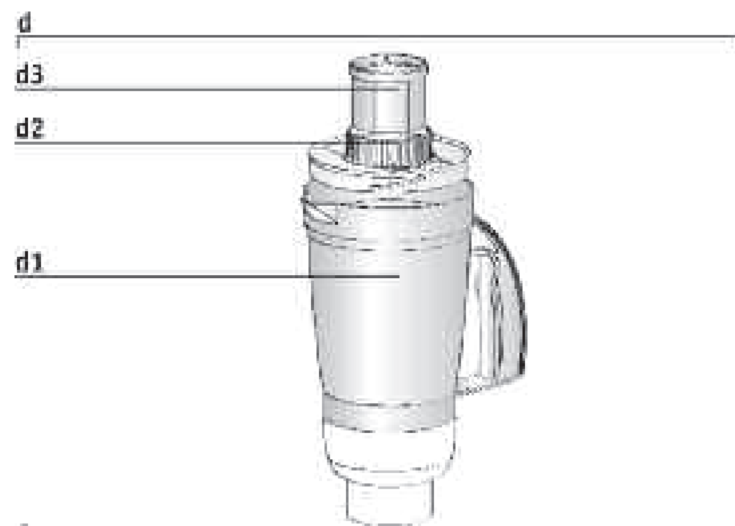
masterchef compact

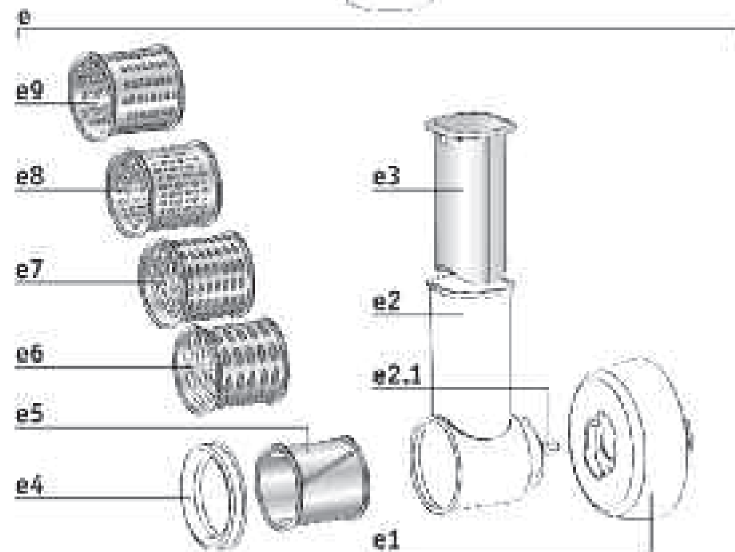


EN
NL
ES
HU
CS
SK
BG
BS
HR
RO
SR
SL
ET
LV
LT
PL
NO
DA
SV
FI
TR


A
a1
a6
a5
a4
a3
a2
a2.1
a2.2
pulse
0
1
2
3
4


b
b2
b1
c
c1
c2
c3


d
d3
d2
d1

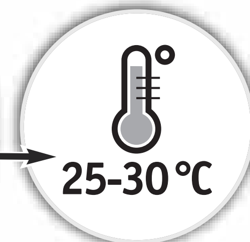

e
e9
e8
e7
e6
e5
e4
e3
e2
e2.1
e1


2
1
1.a

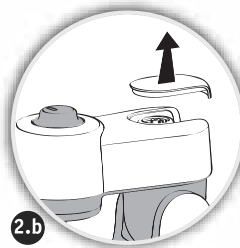
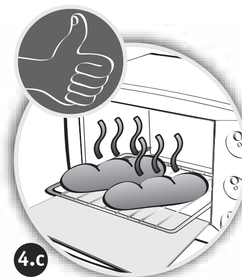
1
2
1.b

3
2
1
1.c

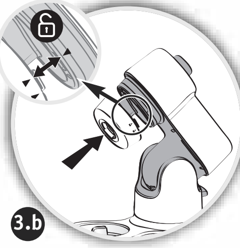
4.a

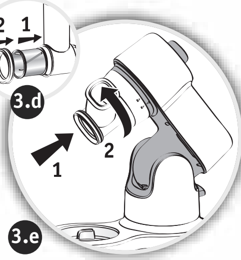
4.b

25-30 °C

1.d

2
1
2.a

2.b

4.c

3
4
2
1
2.c

2
1
3.a

3.b

3.c

2
1
3.d
1
2
3.e

1
2
3.f

SAFETY INSTRUCTIONS

EN

- Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time and retain them for future reference: the manufacturer shall accept no liability in the event of any use that does not comply with the instructions.
- This appliance is not designed to be used by persons (including children) with reduced physical, sensorial or mental capacities, or by people with no prior knowledge or experience, except where they have benefited from supervision or previous instructions relating to the use of the appliance, from a person responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This product has been designed for indoor and domestic use only, and at an altitude below 2000 m.
- Do not use the appliance if it is not working properly or if it has been damaged. Contact an authorised service centre (see list in the service booklet).
- Any maintenance other than routine cleaning and upkeep by customers must be carried out by an approved service centre (see list in the service booklet).
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Remember: you may injure yourself if you use the appliance incorrectly.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- Do not place the appliance, the supply cable or the plug in water or any other liquid.
- Do not place the accessories in a microwave oven.

- For your own safety, use only accessories and spare parts designed for your appliance and sold in an approved service centre.
- Always remove the blender jug (d) before pressing the multi-function head (a4) release button (a3).
- Switch off the appliance and unplug it from the mains power supply before changing the accessories or touching the parts which move during operation.
- Do not touch the mixer accessories nor the knives when the appliance is running.
- Do not allow long hair, scarves, ties etc. to dangle over the appliance during operation.
- Never insert utensils (spoon, spatula, etc.) through the opening in the lid (d2), into the bowl (b1) or into the feed tube of the drum body (e2).
- Blades are very sharp: to prevent injuries, handle them with care when emptying the blender jug or the mini mincer, assembling and dismantling the slicer drum A (e5), the mini mincer and the mincer head (depending on model), and when cleaning all those accessories.
- Do not use this appliance to blend or mix non-food items.
- Do not pour boiling liquids (over 80°C/176°F) in the bowls (b1 and d1 depending on model).
- Always pour the liquid ingredients into the blender jug first,before adding the solid ingredients.
- In order to prevent overflow, do not fill the bowl or jug over the maximum level (if indicated).
- Never place your fingers or any other object in the blender jug when the appliance is running.
- Never remove the lid or the blender jug before the appliance has come to a complete stop.

EN

- Always use the pusher (e3) with the vegetable slicer accessory (e) and the mincer head (depending on model)to guide food into the feed tube.
  Never use your fingers, a fork, a spoon, a knife or any other object.
- Do not operate the blender jug (d) without the lid (d2), without ingredients or with dry products only.
- Use only one accessory at a time.
- Do not use the bowls (b1, d1) as containers for freezing, cooking or sterilisation.
- It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
  - staff kitchen areas in shops, offices and otherworking environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residentialtype environments;
  - bed and breakfast type environments.
- Refer to the instructions to obtain the operating time and speed settings for each accessory.
- Refer to the instructions for correct fitting and assembly of your accessories.
- Refer to the instructions for initial and regular cleaning of surfaces in contact with foodstuff, and for cleaning and maintenance of your appliance.

EUROPEAN MARKETS ONLY
- With all accessories (depending on model) except whisk (c3) and graters (e6,e7,e8,e9): this appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

Children shall not play with the appliance.
- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or whose experience or knowledge is not sufficient, provided they are supervised or have received instruction to use the device safely and understand the dangers.
- The whisk (c3) and graters (e6,e7,e8,e9) (depending on model) can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

On connection to power supply:
- Check that the power rating of your appliance corresponds to your electrical supply. **Any incorrect connection invalidates the guarantee**.
- Never pull the power cord to disconnect the appliance.
- The appliance must be unplugged when no longer in use, during cleaning or in the event of a power cut.
- The power cord must be kept out of the reach of children and must not be placed near or come into contact with the hot parts of the appliance, sources of heat or sharp corners.
- If the power cable or the plug are damaged, do not use the appliance. To maintain safety, these parts must be replaced by an approved service centre (see list in the service booklet).

DESCRIPTION

a - Motor unit
- **a1** Speed selector
- **a2** Low-speed outlet
- **a2.1** Mixer accessories outlet
- **a2.2** Vegetable slicer outlet
- **a3** Multi-function head release button
- **a4** Multi-function head
- **a5** High-speed outlet
- **a6** Cover for outlet a5

b - Bowl assembly
- **b1** Bowl
- **b2** Lid

c - Mixer accessories
- **c1** Kneader
- **c2** Mixer
- **c3** Balloon whisk

d - Blender jug (depending on model)
- **d1** Jug
- **d2** Lid
- **d3** Measuring cap

e - Vegetable slicer (depending on model)
- **e1** Vegetable slicer attachment
- **e2** Drum body
- **e2.1** Shaft
- **e3** Pusher
- **e4** Drum retaining collar
- **e5** Slicer drum A
- **e6** Coarse grater drum C
- **e7** Fine grater drum D
- **e8** Parmesan drum E (depending on model)
- **e9** Potato shredder R (for potato fritters - depending on model)

The accessories contained in the model you have bought are represented on the label located on the top of the packaging.

EN

FIRST USE

- Before using for the first time, wash all accessory parts in soapy water. Rinse and dry.
- Place the appliance on a flat, clean and dry surface. **Make sure that the speed selector (a1) is in "0" position** and plug in your appliance.
- You have several options for starting your appliance:
  - **Intermittent operation (pulse):** turn the speed selector (a1) to the "pulse" position. Using a succession of pulses can give you better control when preparing certain foods.
  - **Continuous operation:** turn the speed selector (a1) to the desired position from "1" to "4" depending on the food you are preparing.
- You can change the speed required during preparation.
- To stop the appliance, turn the selector (a1) to "0" and then unplug your appliance.

Overloading protection:
Your kitchen appliance is equipped with a microprocessor that controls and analyses the power when operating. If your appliance is overloaded, it will adapt by reducing its speed or switching off by itself. If it switches off, set the speed selection button (a1) to position "0", unplug your appliance, and remove some of the ingredients. Allow your appliance to rest for a few minutes. You can then plug in and restart your appliance by turning the speed selection button (a1) to the speed required for the recipe.

The paragraph numbering corresponds to the numbers in the diagrams.

1 - MIXING/KNEADING/BEATING/EMULSIFYING/WHISKING

ACCESSORIES USED:
- Bowl (b1)
- Lid (b2)
- Kneader (c1) or mixer (c2) or balloon whisk (c3)

1.1 ASSEMBLING THE BOWL ACCESSORIES (DIAGRAMS 1):
- Press the button (a3) to release the multi-function head (a4) and raise it until it locks in place.
- Lock the bowl (b1) (anti-clockwise) on the appliance and put in the ingredients.
- Insert the desired accessory (c) into the outlet (a2.1), until it is clipped in place.
- Place the multi-function head (a4) to the horizontal position: press the button (a3) and manually lower the multi-function head (a4) until it locks (the button (a3) returns to its initial position).
- Slide the lid (b2) over the bowl (b1).
  Please note: it is not necessary to use the lid. It limits the risk of splashing.
- Make sure that the cover (a6) is correctly in place on the high-speed outlet (a5).

EN

1.2 USAGE:
- Start by turning the selector (a1) to the desired speed according to the recipe.
- You can add food through the hole in the lid (b2) during preparation.
- To stop the appliance, turn the selector (a1) to "0".

Tips:

- Kneading
- Use the kneader (c1) **at speed "1" only.**
  You can knead up to:
  - 500 g strong bread flour for bread dough (e.g. white bread, whole-grain bread, etc.)
  - 400 g flour for speciality types of bread (French flour above type T55, rye bread, whoelmeal bread, ...)
  - 250 g flour for enriched yeast dough and pastry dough (brioche, kouglof, pizza dough, shortcrust pastry, etc.)
  - 750 g flour for milk bread (see basic recipe in recipe section)
  - Maximum operating time: 13 min.

  For the best results, follow the instructions in figure 4.
  Liquid for yeast dough and bread dough should be at 25-30 C.

- Mixing
- Use the mixer (c2) **at speed "1" to "4".**
  You can mix up to:
  - 1 kg of sponge cake mixture, choux pastry, etc.
  - 2.7 kg of mixture vanilla sponge slab cake (see basic recipe in recipe section).
  - **Never use the mixer (c2) to knead heavy dough.**
  - Maximum operating time: 13 min.

- Beating / emulsifying / whisking
- Use the balloon whisk (c3) **at speed "1" to "4".**
  You can prepare: mayonnaise, aioli, sauces, beaten egg whites (up to 8 egg whites), chantilly cream or whipped cream (up to 500 ml), etc.
  - **Never use the balloon whisk (c3) to knead heavy dough or mix light cake mixture.**
  - Maximum operating time: 10 min.

1.3 - DISMANTLING THE ACCESSORIES:

- **Wait for the appliance to come to a complete stop and unplug it.**
- Remove the lid (b2).
- Using the button (a3), release the multi-function head (a4) and raise it to the upper position.
- Pull the accessory (c1), (c2) or (c3) to remove it from the multi-function head.
- Remove the bowl.

2 - BLENDING/MIXING (DEPENDING ON MODEL)

Depending on the nature of the food, you can use the blender (d) to prepare up to 1 L of thick mixtures and 0.75 L of liquid mixtures.

ACCESSORIES USED:
- Blender jug (d)

EN

2.1 - ASSEMBLING THE BLENDER JUG ACCESSORIES (DIAGRAMS 2):
- Place the multi-function head (a4) in the horizontal position: press the button (a3) and manually lower the multi-function head (a4) until it locks (the button (a3) returns to its initial position).
- Pull the cover (a6) upwards to remove it from the high-speed outlet (a5).
- Make sure that the appliance is switched off before fitting the blender jug (d).
- Fit the blender jug (d) on the high-speed outlet (a5). Four positions are possible.
- Place the food in the blender jug, and lock the lid (d2) fitted with the measuring cap (d3), by rotating it clockwise.

2.2 - USAGE
- Start by turning the selector (a1) to the desired speed according to the recipe.
  Use the "Pulse" position for better mixing control and for a better blending of your preparation.
  You can add food after removing the measuring cap (d3) from the lid (d2) during preparation.
- To stop the appliance, turn the selector (a1) to "0".

Tips:
- Use the blender jug (d) **at speed "3" to "4".**
  Maximum operating time: 3 min.
  You can prepare:
  - finely blended soups, sauces, stewed fruit, milkshakes and cocktails.
  - liquid batter (pancake, fritters, clafoutis and custard flans).
  - If ingredients stick to the sides of the jug when mixing, stop the appliance. Remove the blender jug, and push the food down onto the blades using a spatula and put your blender jug back to continue your preparation.
  - Never fill the blender jug with boiling liquid.
  - Never run the blender empty.
  - Always use the blender jug with its lid.
  - Never remove the lid before the blades have stopped completely.
  - **Always pour liquid ingredients into the blender jug first before adding solid ingredients.**

2.3 - DISMANTLING THE ACCESSORY
- Wait for the appliance to come to a complete stop and unplug it. Remove the blender jug. Put back the cover (a6) on the outlet (a5).

3 - GRATING/SLICING (DEPENDING ON MODEL)

ACCESSORIES USED:

- Vegetable slicer attachment (e1)
- Drum body (e2) + pusher (e3)
- Drums (depending on model)
- Drum retaining collar (e4)

3.1 - ASSEMBLING THE ACCESSORIES (DIAGRAMS 3)
- Press the button (a3) to release the multi-function head (a4) and raise it until it locks in place.
- Fit the attachment (e1) under the multi-function head (a4): align the left-hand mark on the attachment (e1) with the mark on the multi-function head (a4), and turn until the right-hand mark on the attachment (e1) is aligned with that of the multi-function head (a4).
- Insert the chosen drum into the body, and make sure that it is fully engaged in the body. Fit the drum retaining collar (e4).
- Facing the attachment (e) outlet, insert the drum body (e2) inclined to the right, aligning the two bayonets in the drum body with the two notches in the attachment. Push it home. If you find it difficult to fit it, slightly turn the shaft (e2.1) of the drum body and push it again. Turn the drum body anti-clockwise until it latches with the feed tube in the vertical position.
- Lock the bowl (b1) (anti-clockwise) on the appliance.
- Make sure that the cover (a6) is correctly in place on the high-speed outlet (a5).

EN

3.2 - USAGE AND TIPS:
- Run the appliance by turning the selector (a1) to speed "3".
- Maximum operating time: 10 min.
- Place the food in the feed tube on the body and press down with the pusher (e3). **Never push the ingredients with your fingers or any other utensil.**
- To stop the appliance, turn the selector (a1) to "0". Wait for the appliance to come **to a complete stop** and **unplug it**.
- Unlock the drum body in the reverse order of the assembly.
- With the cones, you can prepare up to 2 kg of:
  - Grate coarsely C (e6) / grate finely D (e7): carrots, celery, potatoes, cheeses, etc.
  - Slice thickly A (e5): potatoes, carrots, cucumbers, apples, beetroot, etc.
  - Parmesan E (e8): potatoes, parmesan, etc.
  - Potato shredder R (e9): potatoes.
    Maximum quantity: 2 kg.

4 - CHOPPING SMALL QUANTITIES (DEPENDING ON MODEL)

ACCESSORY USED:
- Assembled mini-mincer.

With the mini-mincer, you can chop in few seconds by pulsing: dried figs, dried apricots, etc.
Quantity / max time: model QA100: 50g / 8 sec, model QA200: 90g / 8 sec.
The mini-mincer is not designed for hard products like coffee.

CLEANING

- Unplug the appliance.
- Never immerse the motor unit (a) in water or put it under running water. Wipe it with a dry or slightly damp cloth.
- For easier cleaning, rinse the accessories quickly after use. **Handle the blades with care to prevent injury.**
- Wash, rinse and dry the accessories: they are all dishwasher-safe.

Tip:

- In the event any of your accessories are coloured by food (carrots, oranges, etc.), rub with a cloth dipped in cooking oil and then clean them as usual.
- Blender jug (d): pour some hot water containing a few drops of washing up liquid into the blender jug. Close the lid. Place it on the appliance and pulse a few times. After removing it, rinse the bowl in running water and allow to dry (bowl upside down).

EN

STORAGE

Do not store your appliance in a humid environment.

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

If your appliance does not work, check:
- that it is plugged in correctly.
- that the accessories are correctly locked.
- The position of the speed selector (a1): turn it to position "0" and then select the desired speed again.

Your appliance still does not work? Contact an approved service centre (see list in service booklet).

DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE



The packaging is comprised exclusively of materials that present no danger for the environment and which may therefore be disposed of in accordance with the recycling measures in force in your area.
For disposing of the appliance itself, please contact the appropriate service of your local authority.

END-OF-LIFE ELECTRICAL OR ELECTRONIC PRODUCTS



Think of the environment first!
ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
➲ Leave it at a local civic waste collection point.

ACCESSORIES

You can customise your appliance and obtain the following accessories from your usual retailer or an authorised service centre:

Bowl	Blender jug	Vegetable slicer:
Bowl lid	Mini-mincer	- A: slicing
Kneader	Mincer head	- C: coarse grating
Mixer blade	Vegetable slicer attachment	- D: fine grating
Balloon whisk		- E: parmesan
		- R: Potato shredder

Note: you can purchase an accessory only when you present your instruction leaflet or your appliance.

EN

BASIC RECIPES

White bread

Ingredients: 350 g flour (type 55), 210 ml warm water, 5 g dried baker's yeast, 5 g salt.

Put the salt, flour and baker's yeast in the bowl. Fit the kneader and the lid. Run for a few seconds at speed 1, and add water with the appliance running. Knead for about 8 minutes on speed 1. Allow the dough to rest at room temperature for around half an hour. Then work the dough by hand into a ball. Place the ball of dough on a buttered, floured baking sheet. Allow to rise for about an hour. Preheat the oven to 240°C. Make cuts on the top of the loaf with a sharp blade, and brush with lukewarm water. Put a small container full of water into the oven as this helps the bread to form a golden crust. Bake for 30 minutes.

For the UK only: Use 350 g strong white bread flour - 1½ tsp Easy Bake or Fast Action dried yeast – ¾ tsp salt – ½ tsp sugar – 2 tsp vegetable oil – 210 ml lukewarm water.
Make the dough as the recipe directs but there is no need to rest the dough for half an hour with UK dried yeast. Shape the dough as directed and leave to prove until doubled in size (for about 45 min to 1 hour). Bake in a preheated oven at 230°c for 15 minutes and then reduce to 190°C and bake for a further 15 minutes.

Butter shortcrust pastry

Ingredients: 200 g flour (plain), 100 g softened butter cut into pieces, 50 ml cold water, 1 pinch of salt.

Put the flour, butter and salt in the bowl. Fit the kneader and the lid. Run for a few seconds at speed 1, and add water with the appliance running. Continue to knead until the pastry forms a ball. Remove from the bowl, cover it in cling film and allow the pastry to rest in a cool place or refrigerator for about half an hour before rolling out and cooking.
Note: Do not substitute butter with margarine or lard.

Milk bread buns

These sweet buns have a light, airy texture similar to brioche.

Ingredients: 500 g flour, 1 egg, 80 g softened butter cut into pieces, 80 g sugar, 250 ml warm milk, 5 g dried baker's yeast, 1 pinch of salt.

Put all the ingredients in the bowl. Fit the kneader and the lid. Run the appliance at speed 1 for about 8 minutes. Allow the dough to rest at room temperature for about 1 hour and then work the dough by hand. Cut the dough into small pieces and form them into buns. Place them on a baking

sheet lined with parchment paper and allow to rise for about 30 to 40 minutes. Preheat the oven to 200°C. Brush the buns with egg yolk mixed with a little milk and sugar. Bake for about 15 to 20 minutes. Note: Do not substitute butter with margarine or lard.

For UK only: Use 500 strong white bread flour, 80 g softened butter, 80 caster sugar, 250 ml lukewarm milk, 2 tsp Easybake or Fast Action dried yeast, 1 pinch of salt, 1 egg beaten with 1 tsp water, for glaze.
Make the dough as the recipe directs but there is no need to rest the dough for 1 hour. Shape the dough as directed and leave to prove until doubled in size (for about 45 min to 1 hour). Bake as directed above.

Vanilla Sponge Slab Cake
Ingredients: 2 eggs, 125 g caster sugar, 125 g softened butter in pieces, 250 g flour (plain), 70 ml milk, 1 sachet (11 g) baking powder or 4 level tsp baking powder, 1 sachet (6.5 g) vanilla sugar or 1 tsp vanilla extract.
Put all the ingredients in the bowl except for the flour. Fit the kneader and the lid. Run for a few seconds at speed 1, and add the flour little by little with the appliance running. Mix for 3 minutes. Preheat the oven to 180°C. Place the mixture in a buttered and floured non-stick loaf tin (900g /2 lb size). Bake for about 40 minutes or until a fine skewer inserted in the centre come out clean with no mixture attached. Best eaten within 2 days of making .

Feta, Olive and Sun-dried Tomato Loaf
Ingredients: 200 g flour (plain), 4 eggs, 1 sachet (11 g) baking powder or 4 level tsp baking powder, 100 ml cold milk, 50 ml olive oil, 12 dried tomatoes, 200 g feta cheese, 15 destoned green olives cut into pieces, salt, pepper.
Preheat the oven to 180°C. Butter and flour a loaf tin. Put the flour, eggs and baking powder in the bowl. Fit the kneader and the lid. Start at speed 1 and then increase to speed 3. Add the olive oil and milk with the appliance running for one and a half minutes. Decrease to speed 1 and add the dried tomatoes, feta cheese and olives. Add salt and pepper. Pour the mixture into the tin and bake for 30 to 40 minutes.

Mayonnaise
Ingredients: 1 egg yolk, 1 tablespoon mustard, 1 teaspoon white wine vinegar, 250 ml oil (sunflower, olive or half and half of each), salt, pepper.
Attention: all the ingredients must be at room temperature.
Put all the ingredients except for the oil in the bowl. Fit the balloon whisk and lid. Start at speed 1 and begin to pour the oil in a thin trickle. After 10 seconds, increase to speed 4, and continue to add the oil little by little. Once you have added all the oil, run the appliance for another 30 seconds.
NB: Keep refrigerated and consume within 24 hours.

Chantilly cream
Ingredients: 250 ml very cold liquid crème fraiche, 50g icing sugar.*
Put the cream and icing sugar in the bowl. Fit the balloon whisk and lid. Run the appliance at speed 3 for 2 minutes and then at speed 4 for one and a half minutes.

* liquid creme fraiche is not available in all countries.

For the UK only: Use 300 ml well chilled double cream and 35 g icing sugar. Place the cream and icing sugar in the bowl. Fit the balloon whisk and lid. Whip on speed 3 until it forms firm peaks (takes about 2 to 3 minutes).

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt: bij een verkeerd gebruik vervalt elke aansprakelijkheid van de fabrikant.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en/of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken.
  Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis en op een hoogte van minder dan 2000 m.
- Maak geen gebruik van het apparaat als het niet goed werkt of als het beschadigd is. Richt u in dit geval tot een erkend servicecentrum (zie lijst in het serviceboekje).
- Met uitzondering van de gebruikelijke reinigings- en onderhoudswerkzaamheden die de klant zelf kan uitvoeren, dienen alle werkzaamheden door een erkend centrum te worden uitgevoerd (zie lijst in het serviceboekje).
- Trek altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer u het onbewaakt achterlaat en voordat u het monteert, demonteert of reinigt.
- Wees voorzichtig om het risico op verwondingen bij foutief gebruik van het apparaat te voorkomen.
- Verhit de accessoires niet in de magnetron of oven.
- Gebruik voor uw eigen veiligheid uitsluitend de voor uw apparaat geschikte accessoires en onderdelen, verkocht in een erkend servicecentrum.
- Verwijder altijd de mixkom (d) voor u de ontgrendelingsknop (a3) van de multifunctionele kop (a4) activeert.

NL

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens u de accessoires vervangt of in de buurt komt van de tijdens de werking bewegende delen.
- Raak de mengaccessoires of de messen niet aan wanneer het toestel werkt.
- Laat geen lang haar, sjaals, stropdassen enz. boven het werkende apparaat hangen.
- Steek nooit keukengerei (lepel, spatel, ...) in de opening van het deksel (d2), in de kom (b1) en in de trechter van het trommelmagazijn (e2).
- De lemmeten zijn zeer scherp: ga voorzichtig te werk zodat u zich niet snijdt wanneer u de kom (d) en de minihakmolen leegt, wanneer u trommel A voor het snijwerk (e5) van de minihakmolen en de hakkop monteert / demonteert, alsook wanneer u deze accessoires reinigt (afhankelijk van het model).
- Gebruik dit apparaat nooit om andere bestanddelen te bereiden dan voedingsingrediënten.
- Giet geen kokende vloeistof (van meer dan 80°C/176°F) in de kommen (b1 en d1 afhankelijk van het model).
- Giet altijd eerst de vloeibare ingrediënten in de mengbeker (afhankelijk van het model) en voeg dan pas de vaste ingrediënten toe.
- Zorg ervoor dat het maximumniveau niet wordt overschreden om te vermijden dat de beker overloopt.
- Steek tijdens de werking van het apparaat uw vingers of andere voorwerpen niet in de mengbeker (afhankelijk van het model).
- Verwijder het deksel en/of de mengbeker (afhankelijk van het model) nooit voordat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen.
- Gebruik het apparaat op een vlakke, schone en droge ondergrond.

NL

- Gebruik samen met het groentesnijderaccessoire (e) en de hakkop (afhankelijk van het model): altijd de drukstaaf om de voedingsmiddelen door de trechter te leiden, en nooit de vingers, een vork, lepel, mes of ander voorwerp.
- Laat de mixkom (d) nooit werken zonder deksel (d2), zonder ingrediënten of met enkel droge ingrediënten.
- Gebruik slechts één accessoire per keer.
- Gebruik de kommen (b1, d1) niet als gewone kommen (diepvriezer, koken, steriliseren, ...).
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik. Deze is niet ontworpen voor gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:
  - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,
  - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen.
- Raadpleeg de gebruiksaanwijzing om de snelheden in te stellen en voor de werkingsduur van elk accessoire.
- Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor het in elkaar zetten en om de accessoires op het apparaat te monteren.
- Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor de eerste en periodieke reiniging van de onderdelen die in contact komen met voedsel, alsook voor de reiniging en het onderhoud van uw apparaat.

ENKEL VOOR DE EUROPESE MARKT

- Dit apparaat en zijn accessoires (afhankelijk van het model) met uitzondering van de klopper (c3) en de raspen (e6, e7, e8, e9): het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Bewaar het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen.
- Kinderen mogen het apparaat niet als speelgoed gebruiken.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen waarvan de lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens

verminderd zijn of door personen zonder enige ervaring of kennis, tenzij zij onder toezicht staan of van tevoren instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en er de mogelijke gevaren van inzien.

- Accessoires (afhankelijk van het model) meerdradige garde (c3) en de raspen (e6, e7, e8, e9): mogen worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen inzake het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de risico's waaraan zij zijn blootgesteld. De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze minstens 8 jaar oud zijn en onder het toezicht staan van een volwassene. Houd het apparaat en diens snoer buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.

Elektrische aansluiting:

- Controleer of de netspanning van uw apparaat overeenkomt met de netspanning van het elektriciteitsnet. **Een verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.**
- Trek niet aan het snoer om het apparaat uit te zetten.
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact zodra u het apparaat niet meer gebruikt, in het geval van een stroomonderbreking en wanneer u het reinigt.
- Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit in water of een andere vloeistof.
- Hou het netsnoer buiten het bereik van kinderen, blijf uit de buurt en vermijd contact met de hete delen van het apparaat, hittebronnen en scherpe randen.
- Maak geen gebruik van het apparaat als het netsnoer of de stekker beschadigd is. Om gevaarlijke situaties te voorkomen, moet u deze onderdelen laten vervangen door een erkende servicedienst (zie de lijst in het serviceboekje).

BESCHRIJVING

a - Motorblok
- **a1** Snelheidsregelaar
- **a2** Trage uitgang
- **a2.1** Uitgang mengaccessoires
- **a2.2** Uitgang groentesnijder
- **a3** Ontgrendelingsknop voor de multifunctionele kop
- **a4** Multifunctionele kop
- **a5** Snelle uitgang
- **a6** Klep

b - Komset
- **b1** Kom
- **b2** Deksel

c - Mengaccessoires
- **c1** Kneedarm
- **c2** Kneder
- **c3** Meerdradige garde

d - Mixkom (afhankelijk van het model)
- **d1** Kom
- **d2** Deksel
- **d3** Doseerstop

e - Groentesnijder (afhankelijk van het model)
- **e1** Adapter groentesnijder
- **e2** Trommelmagazijn
- **e2.1** As
- **e3** Drukstaaf
- **e4** Ringhouder voor de trommel
- **e5** Trommel A snijden
- **e6** Trommel C grof raspen
- **e7** Trommel D fijn raspen
- **e8** Trommel E Parmezaanse kaas (afhankelijk van het model)
- **e9** Trommel R Reibekuchen (afhankelijk van het model)

De accessoires bij het model dat u net hebt gekocht, worden voorgesteld op het label op de bovenkant van de verpakking.

EERSTE GEBRUIK

- Was alle onderdelen van de accessoires vóór het eerste gebruik met zeepsop. Spoel en droog af.
- Zet het apparaat op een vlak, schoon en droog oppervlak, **controleer of de snelheidsregelaar (a1) in stand 0 staat** en steek dan de stekker in het stopcontact.
- Om het apparaat in te schakelen, hebt u verschillende mogelijkheden:
  - **Onderbroken werking (pulse) :** draai de snelheidsregelaar (a1) met opeenvolgende impulsen naar de stand 'pulse', voor een betere controle van de bereidingen.
  - **Continu werking:** draai de snelheidsregelaar (a1) naar de gewenste stand van 1 naar 4, afhankelijk van de gewenste bereiding.
- U kunt deze wijzigen tijdens de bereiding.
- Om het apparaat stop te zetten, draait u de knop (a1) weer naar 0 en trekt u de stekker uit het stopcontact.

Beveiliging tegen overbelasting :

Uw keukenmachine is voorzien van een microprocessor die het gebruiksvermogen controleert en analyseert. Bij overbelasting, zal uw apparaat zich aanpassen en de snelheid verminderen of automatisch uitschakelen. Bij uitschakeling, zet u de snelheidsregelknop (a1) op stand «0», trekt u de stekker uit het stopcontact, en verwijdert u een gedeelte van de ingrediënten. Laat het apparaat enkele minuten afkoelen. U kunt de stekker daarna opnieuw in het stopcontact steken, de snelheidsregelknop (a1) op de gewenste snelheid zetten en het apparaat aanzetten.

De nummering van de paragrafen komt overeen met de nummering van de omkaderde afbeeldingen.

1 - VERMENGEN / KNEDEN / KLOPPEN /EMULGEREN / OPKLOPPEN

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:
- Kom (b1)
- Deksel (b2)
- Kneedarm (c1) of kneder (c2) of meerdradige garde (c3)

1.1 DE ACCESSOIRES PLAATSEN (SCHEMA 1):
• Vergrendel de kom (b1) (tegen de klok in) op het toestel en doe er de ingrediënten in.
• Steek het gewenste accessoire (c) in de uitgang (a2.1), tot het vastklikt.
• Zet de multifunctionele kop (a4) in horizontale positie: druk op de knop (a3) en verlaag de multifunctionele kop (a4) handmatig, tot deze vergrendelt (de knop (a3) keert terug in zijn beginstand).
• Schuif het deksel (b2) op de kom (b1).
Opmerking: het gebruik van het deksel is niet verplicht. Het beperkt wel het risico op spatten.
• Controleer of de klep (a6) goed is bevestigd op de snelle uitgang (a5).

NL

1.2 INSCHAKELEN:
• Schakel in door de snelheidsregelaar (a1) naar de voor het recept gewenste snelheid te draaien.
• U kunt tijdens de bereiding ingrediënten toevoegen via de opening in het deksel (b2).
• Zet de knop (a1) weer op 0 om het apparaat uit te schakelen.

Tips:
- Kneden
- Gebruik de kneder (c1) **enkel op snelheid 1.**
De max. hoeveelheden die u kunt kneden:
- 500 g bloem voor brooddeeg (bv.: wit brood, granenbrood, ...)
- 400 g bloem voor speciaal brood (bloem met een T-nummer vanaf 55 (T55): roggebrood, volkorenbrood,...)
- 250 g bloem voor gistdeeg (brioche, tulband, pizzadeeg, kruimeldeeg, ...)
- 750 g bloem voor melkbrood (zie basisrecept)
- Maximale werkingstijd: 13 min
Volg voor een geslaagd resultaat de instructies getoond in schema 4.
- Vermengen
- Gebruik de kneder (c2) **van snelheid 1 tot 4.**
De max. hoeveelheden die u kunt vermengen:
- 1 kg beslag voor bijvoorbeeld cake, soezendeeg, ...
- Gebruik nooit de kneder (c2) om zwaar deeg te kneden
- **2,7 kg zoet cakebeslag (zie basisrecept).**
- Maximale werkingstijd: 13 min.
- Kloppen / emulgeren / opkloppen
- Gebruik de meerdradige garde (c3) **van snelheid 1 tot 4.**
Wat u kunt bereiden: mayonaise, aïoli, sauzen, opgeklopt eiwit (tot 8 eiwitten), slagroom (tot 500 ml), ...
- **Gebruik nooit de meerdradige garde (c3) om zwaar deeg te kneden of licht beslag te vermengen.**
- Maximale werkingstijd: 10 min.

1.3 - DE ACCESSOIRES VERWIJDEREN:
• **Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen en trek de stekker uit het stopcontact.**
• Verwijder het deksel (b2).
• Ontgrendel de multifunctionele kop (a4) met de knop (a3) en til die omhoog.

• Trek het accessoire (c1), (c2) of (c3) van de multifunctionele kop.
• Neem er de kom uit.

2 - GLAD KLOPPEN / VERMENGEN / MIXEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

Afhankelijk van de aard van de voedingsmiddelen kunt u met de mixkom (d) tot 1 L dikke mengsels en 0,75 L vloeibare mengsels bereiden.

GEBRUIKTE ACCESSOIRES
- Mixkom (d)

2.1 - DE ACCESSOIRES PLAATSEN (SCHEMA 2):
• Zet de multifunctionele kop (a4) horizontaal: druk op de knop (a3) en verlaag de multifunctionele knop (a4) handmatig tot deze vergrendelt (de knop (a3) staat dan weer in zijn beginpositie).
• Trek de klep (a6) naar boven toe van de snelle uitgang (a5).
• Het apparaat moet helemaal tot stilstand zijn gekomen voor u de mixkom plaatst (d).
• Zet de mixerkom (d) op de snelle uitgang (a5). Er zijn vier standen mogelijk.
• Doe de ingrediënten in de mixkom en vergrendel het deksel (d2) met de doseerstop (d3) door die met de klok mee te draaien.

NL

2.2 - INSCHAKELEN:
• Schakel in door de snelheidsregelaar (a1) naar de voor het recept gewenste snelheid te draaien.
Gebruik de 'pulse' stand voor een betere controle van de mixer en een gladdere bereiding.
U kunt tijdens de bereiding ingrediënten toevoegen door de doseerstop (d3) van het deksel (d2) te nemen.
• Zet de knop (a1) weer op 0 om het apparaat uit te schakelen.

Tips:
- Gebruik de mixkom (d) **van snelheid 3 tot 4.**
Maximale werkingstijd: 3 min.
Wat u kunt bereiden:
- Fijngemixte soepen, roomsoepen, stamppotten, milkshakes, cocktails, ...
- Licht beslag (pannenkoeken, beignets, wafels, ...).
- Als de ingrediënten tijdens het mixen aan de wanden van de kom blijven kleven, schakelt u het apparaat uit, verwijdert u de mixkom, laat u de ingrediënten op de messen vallen en plaatst u de mixkom terug om verder te mixen.
- Vul de mixkom nooit met kokendhete vloeistof.
- Gebruik de mixkom niet leeg.
- Gebruik de mixkom altijd met het deksel.
- Verwijder nooit het deksel voor het apparaat volledig tot stilstand is gekomen.
- **Doe altijd eerst de vloeibare ingrediënten en dan pas de vaste ingrediënten in de mixkom.**

2.3 - HET ACCESSOIRE VERWIJDEREN:
• Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen en trek de stekker uit het stopcontact. Verwijder de mixkom. Zet de klep (a6) weer op de uitgang (a5).

3 - RASPEN / SNIJDEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:
- Adapter groentesnijder (e1)
- Trommelmagazijn (e2) + drukstaaf (e3)

- Trommels (afhankelijk van het model)
- Ringhouder voor de trommel (e4)

3.1 - DE ACCESSOIRES PLAATSEN (SCHEMA 3):
- Druk op de knop (a3) om de multifunctionele kop (a4) te ontgrendelen en til die helemaal op.
- Zet de adapter (e1) onder de multifunctionele kop (a4): zet het linkerteken van de adapter (e1) gelijk met het teken van de multifunctionele kop (a4) en draai tot het rechterteken van de adapter (e1) overeenkomt met dat van de multifunctionele kop (a4).
- Steek de gekozen trommel in het magazijn en controleer of deze er helemaal in zit. Plaats de ringhouder voor de trommel (e4).
- Hou het trommelmagazijn (e2) schuin naar rechts, voor de uitgang van de adapter (e), en steek de twee pinnen van het trommelmagazijn in de twee uitsparingen van de adapter. Duw ze er helemaal in. Als het plaatsen moeilijk gaat, draait u lichtjes aan de as (e2.1) van het trommelmagazijn om het nog eens te proberen. Zet de trechter van het magazijn verticaal door tegen de klok in te draaien, tot hij blokkeert.
- Vergrendel de kom (b1) (tegen de klok in) op het apparaat.
- Controleer of de klep (a6) goed is bevestigd op de snelle uitgang (a5).

NL

3.2 - INSCHAKELEN EN TIPS:
- Schakel in door de regelaar (a1) op snelheid 3 te plaatsen.
- Maximale werkingstijd: 10 min.
- Steek de ingrediënten in de trechter van het magazijn en duw ze erdoor met de drukstaaf (e3). **Duw de ingrediënten er nooit in met de vingers of keukengerei!**
- Zet de regelaar (a1) weer op 0 om het apparaat uit te schakelen. **Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen en trek de stekker uit het stopcontact**
- Ontgrendel het trommelmagazijn in de omgekeerde volgorde van het monteren.
- Met de trommels kunt u tot 2 kg van het volgende bereiden:
  - Grof raspen C (e6) / fijn raspen D (e7): wortels, knolselderij, aardappelen, kaas, …
  - In dikke plakken snijden A (e5): aardappelen, wortels, komkommers, appels, bieten, …
  - Parmezaanse kaas E (e8): aardappelen, Parmezaanse kaas, …
  - Reibekuchen R (e9): aardappelen.
    De maximumhoeveelheid: 2 kg.

4 - KLEINE HOEVEELHEDEN FIJNHAKKEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

GEBRUIKT ACCESSOIRE:
- Gemonteerde minihakker
  Met de minihakker kunt u in pulse in enkele seconden fijnhakken: gedroogde vijgen, gedroogde abrikozen, … Hoeveelheid / max. tijd: type QA100: 50 g / 8 s, type QA200: 90 g / 8 s.
  Deze minihakker is niet geschikt voor harde producten zoals koffiebonen.

REINIGING

- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Dompel het motorblok (a) nooit onder in water en hou het niet onder de kraan. Neem het af met een droge of enigszins vochtige doek.
- Spoel de accessoires af snel na gebruik voor een gemakkelijkere reiniging nadien. **Houd alle messen heel voorzichtig vast om snijwonden te voorkomen.**
- Was de accessoires, spoel en droog af: ze mogen allen in de vaatwasser.

Tip:
- Als uw accessoires verkleuren door gebruik van bepaalde ingrediënten (wortels, sinaasappels, ...), smeer ze dan in met een doekje met voedingsolie en maak ze vervolgens op de gebruikelijke wijze schoon.
- Mixkom (d): giet warm water met enkele druppels afwasmiddel in de mixkom. Sluit het deksel. Plaats hem op het apparaat en laat een paar keer kort draaien. Verwijder de kom, spoel onder stromend water en laat drogen (omgekeerd).

NL

OPBERGEN

Berg uw apparaat niet op in een vochtige omgeving.

WAT TE DOEN ALS UW APPARAAT NIET WERKT?

Als uw apparaat niet werkt, controleert u:
- Of de stekker in het stopcontact zit.
- Of elk accessoire is vergrendeld.
- De stand van de snelheidsregelaar (a1): zet hem weer in stand 0 en kies dan opnieuw de gewenste snelheid.
  Werkt het apparaat nog steeds niet? Richt u tot een erkend servicecentrum (zie lijst in het serviceboekje).

WEGGOOIEN VAN VERPAKKINGSMATERIAAL EN HET APPARAAT



De verpakking omvat uitsluitend voor het milieu ongevaarlijke stoffen die weggeworpen kunnen worden overeenkomstig de geldende bepalingen voor recycling.
Vraag voor het wegwerpen van het apparaat om inlichtingen bij de bevoegde dienst in uw gemeente.

ELEKTRISCHE OF ELEKTRONISCHE PRODUCTEN AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR



Wees vriendelijk voor het milieu !
ⓘ Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
➲ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

ACCESSOIRES

U kunt uw apparaat personaliseren en bij uw erkende retailer of servicecentrum de volgende accessoires kopen:

Kom Deksel voor kom Kneedarm Kneder Meerarmige garde Mixkom Minihakker	Hakkop Adapter groentesnijder Groentesnijder: - A: snijden - C: grof raspen - D: fijn raspen - E: Parmezaanse kaas

NL

Opgelet: u kunt enkel accessoires kopen op vertoon van uw handleiding of apparaat.

BASISRECETEN

Wit brood

Ingrediënten: 350 g bloem van het type 55, 210 ml lauw water, 5 g gedroogde bakkersgist, 5 g zout.

Doe het zout, de bloem en de bakkersgist in de kom. Plaats de kneedarm en het deksel. Laat enkele seconden draaien op snelheid 1 en voeg dan het water toe terwijl het apparaat blijft draaien. Kneed gedurende ongeveer 8 min. Laat het deeg een ½ uur rusten op kamertemperatuur, kneed dan met de hand en vorm een bol die u op een met boter ingevette en met bloem bestrooide bakplaat legt. Laat ongeveer 1 uur rijzen. Verwarm de oven voor op 240 °C. Maak inkepingen op de bovenkant van het brood en bestrijk met lauw water. Zet een kommetje met water in de oven om de korst mooi goudkleurig te maken. Zet 30 min in de oven.

Kruimeldeeg

Ingrediënten: 200 g bloem, 100 g zachte boter in stukjes, 50 ml water, 1 snufje zout.

Doe de bloem, de boter en het zout in de kom. Plaats de kneedarm en het deksel. Laat enkele seconden draaien op snelheid 1 en voeg dan het water toe terwijl het apparaat blijft draaien. Laat kneden tot het deeg een mooie bol wordt. Wikkel de bol in huishoudfolie en laat ongeveer ½ uur rusten in de koelkast voor u hem uitrolt en bakt.

Melkbrood

Ingrediënten: 500 g bloem, 1 ei, 80 g zachte boter in stukken, 80 g suiker, 250 ml lauwe melk, 5 g gedroogde bakkersgist, 1 snufje zout.

Doe alle ingrediënten in de kom. Plaats de kneedarm en het deksel. Laat ongeveer 8 min werken op snelheid 1. Laat het deeg ongeveer 1 uur rusten op kamertemperatuur en kneed het dan met de hand. Snij kleine stukken van het deeg en rol ze tot kleine broodjes. Leg ze op een bakplaat bedekt met bakpapier en laat 30 tot 40 minuten rijzen. Verwarm de oven voor op 200 °C. Bestrijk de broodjes met eigeel dat u losklopte met wat melk en suiker. Laat ongeveer 20 min bakken.

Zoete cake

Ingrediënten: 2 eieren, 125 g suiker, 125 g zachte boter in stukjes, 250 g bloem, 70 ml melk, 1 zakje (11 g) bakpoeder, 1 zakje (6,5 g) vanillesuiker.

Doe alle ingrediënten, met uitzondering van de bloem, in de kom. Plaats de kneder en het deksel. Laat enkele seconden draaien op snelheid 1 en voeg dan beetje bij beetje de bloem toe terwijl het apparaat blijft draaien. Laat in totaal 3 min kneden. Verwarm de oven voor op 180 °C. Giet het deeg in een ingevette en met bloem bestrooide cakevorm. Laat ongeveer 40 minuten bakken.

Hartige cake

Ingrediënten: 200 g bloem, 4 eieren, 1 zakje (11 g) bakpoeder, 100 ml koude melk, 50 ml olijfolie, 12 zongedroogde tomaten, 200 g feta, 15 ontpitte groene olijven in stukjes, zout, peper.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een cakevorm in met boter en bestrooi met bloem. Doe de bloem, de eieren en het bakpoeder in de kom. Plaats de kneder en het deksel. Start op snelheid 1 en verhoog dan naar snelheid 3. Giet er de olijfolie en de melk bij terwijl u het apparaat 1.30 min laat draaien. Ga weer naar snelheid 1 en voeg de zongedroogde tomaten, de feta en de olijven toe. Kruid met peper en zout. Giet de bereiding in de vorm en laat 30 tot 40 min bakken.

Mayonaise

Ingrediënten: 1 eidooier, 1 eetlepel mosterd, 1 theelepel azijn, 250 ml olie, peper en zout.

Opgelet: alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.

Doe alle ingrediënten, met uitzondering van de olie, in de kom. Plaats de meerdradige garde en het deksel. Start op snelheid 1 en begin de olie in een dun straaltje toe te voegen. Ga na 10 sec naar snelheid 4 terwijl u de olie er langzaam in blijft gieten. Wanneer alle olie is opgebruikt, laat u het apparaat nog 30 sec draaien.

Opgelet: bewaar in de koelkast en gebruik binnen 24 uur.

NL

Slagroom

Ingrediënten: 250 ml heel koude room, 50 g poedersuiker.

Doe de room en de poedersuiker in de kom. Plaats de meerdradige garde en het deksel. Laat 2 min werken op snelheid 3 en dan 1.30 min op snelheid 4.

CONSIGNAS DE SEGURIDAD

ES

- Lea detenidamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez : un uso no conforme con las instrucciones eximirá al fabricante de cualquier responsabilidad.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas provistas de experiencia o de conocimiento, excepto sin han podido beneficiarse a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Este aparato está destinado únicamente a uso doméstico, siempre en el interior del hogar y a altitudes inferiores a 2000 m.
- No utilice el aparato si no funciona correctamente o si se ha estropeado. En este caso, diríjase a un centro de servicio oficial (consulte la lista en el folleto de servicio).
- Cualquier tarea de mantenimiento, salvo las tareas de limpieza y conservación habituales realizadas por el cliente, debe llevarse a cabo en un centro de servicio oficial (consulte la lista en el folleto de servicio).
- Desconecte siempre el aparato de la corriente eléctrica si se deja sin supervisión o antes de montarlo/desmontarlo o limpiarlo.
- Riesgo de heridas en caso de mala utilización del aparato.
- No meta los accesorios en el microondas.
- Por su seguridad, utilice únicamente accesorios y piezas de recambio adecuadas para el aparato, suministradas por un centro de servicio oficial.
- Retire siempre el vaso mezclador (d) antes de pulsar el botón de desbloqueo (a3) del cabezal multifunción (a4).

- Apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica cuando vaya a cambiar los accesorios o a tocar alguna de las piezas que son móviles durante su funcionamiento.
- No toque ni los accesorios mezcladores ni las cuchillas mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Mantenga el pelo, bufandas, corbatas, etc. fuera del alcance del aparato en funcionamiento.
- Nunca introduzca utensilios (cucharas, espátulas, etc.) por la abertura de la tapa (d2), en el vaso (b1) ni por el tubo del depósito del cilindro (e2).
- Las hojas cortan mucho. Manipúlelas con cuidado para no hacerse daño cuando vacía el recipiente (d) y la minipicadora, durante el montaje/desmontaje del cilindro A para cortar (e5) de la minipicadora y del cabezal picador, y durante la limpieza de estos accesorios (accesorios según el modelo).
- Nunca utilice este aparato para preparar elementos que no sean alimentos.
- No vierta líquido hirviendo (superior a 80 ºC/176 ºF) en los recipientes (b1 y d1 según el modelo).
- Vierta siempre los ingredientes líquidos en primer lugar en el vaso mezclador (según el modelo) antes de añadir los ingredientes sólidos.
- Para evitar desbordamientos, no supere el nivel máximo del recipiente cuando se indica.
- Nunca introduzca los dedos o cualquier otro objeto en el vaso mezclador (según el modelo) mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Nunca retire la tapa y/o el vaso mezclador (según el modelo) antes de que el aparato se detenga completamente.
- Utilice el aparato en una superficie plana, limpia y seca.
- Con el accesorio cortador de verduras (e) y el cabezal picador

ES

(según el modelo): utilice siempre el empujador para guiar los alimentos por el tubo, nunca los dedos, ni tenedores, cucharas, cuchillos u otros objetos.
•No ponga en funcionamiento el vaso mezclador (d) sin tapa (d2), sin ingredientes o solamente con alimentos secos.
•No utilice varios accesorios a la vez.
•No utilice los vasos (b1, d1) como recipientes (para congelar, cocinar, esterilizar, etc.).
•Este aparato se ha diseñado únicamente para un uso doméstico. El aparato no se ha diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:
- en zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
- en granjas,
- por los clientes de hoteles, moteles y demás entornos de tipo residencial,
- en entornos de tipo casas de turismo rural.
•Consulte el manual de instrucciones para ajustar la velocidad y el tiempo de funcionamiento de cada accesorio.
•Consulte el manual de instrucciones para saber cómo montar y desmontar los accesorios en el aparato.
•Consulte el manual de instrucciones para saber cómo efectuar la limpieza inicial y habitual de las partes en contacto con los alimentos, además de la limpieza y el mantenimiento de su aparato.

MERCADOS EUROPEOS ÚNICAMENTE
•Con todos los accesorios (según el modelo) excepto el batidor (c3) y los ralladores (e6, e7, e8, e9): los niños no deben utilizar el aparato. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
•Los niños no deberen jugar con el aparato.

ES

•Este aparato podre ser utilizado por personas con algun tipo de discapacidad fìsica, sensorial o mental, o sin suficiente conocimiento o experiencia, siempre que se las supervise o se les faciliten instrucciones sobre cómo usarlo con total seguridad y entiendan bien los posibles riesgos.
•Los accesorios (según el modelo) batidor de varillas (c3) y rallado (e6, e7, e8, e9) pueden ser utilizados por niños con un mínimo de 8 años, a condición de que hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y de que entiendan bien los peligros que corren. La limpieza y mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por niños, a no ser que tengan al menos 8 años y estén bajo la vigilancia de un adulto. Mantenga el electrodoméstico y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Conexión eléctrica :
•Compruebe que la tensión de alimentación del aparato coincide con la tensión de su red eléctrica. **Cualquier conexión incorrecta anulará la garantía.**
•No desconecte el aparato tirando del cable.
•Desconecte siempre el aparato cuando deje de utilizarlo, en caso de corte de corriente o cuando proceda a su limpieza.
•No sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua u otro líquido.
•No deje el cable de alimentación colgando al alcance de los niños, cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor o en un ángulo vivo.
•No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Para evitar cualquier riesgo, estas piezas deben sustituirse siempre en un centro de servicio oficial (consulte la lista en el folleto de servicio).

ES

DESCRIPCIÓN

a - Bloque motor
- **a1** Botón regulador de velocidad
- **a2** Salida lenta
- **a2.1** Salida de accesorios mezcladores
- **a2.2** Salida de cortador de verduras
- **a3** Botón de desbloqueo del cabezal multifunción
- **a4** Cabezal multifunción
- **a5** Salida rápida
- **a6** Trampilla

b - Conjunto del vaso
- **b1** Vaso
- **b2** Tapa

c - Accesorios mezcladores
- **c1** Amasador
- **c2** Mezclador
- **c3** Batidor de varillas

d - Vaso mezclador (según el modelo)
- **d1** Vaso
- **d2** Tapa
- **d3** Tapón dosificador

e - Cortador de verduras (según el modelo)
- **e1** Adaptador del cortador de verduras
- **e2** Depósito del cilindro
- **e2.1** Eje
- **e3** Empujador
- **e4** Brida de sujeción de cilindro
- **e5** Cilindro A para cortar
- **e6** Cilindro C para rallado grueso
- **e7** Cilindro D para rallado fino
- **e8** Cilindro E para Parmesano (según el modelo)
- **e9** Cilindro R para Reibekuchen (según el modelo)

Los accesorios incluidos con este modelo que acaba de comprar se muestran en la etiqueta situada en la parte superior de la caja.

PUESTA EN MARCHA

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave todas las piezas de los accesorios con agua y jabón. Aclárelas y séquelas.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana, limpia y seca, **compruebe que el botón regulador (a1) esté en la posición "0"** y, a continuación, conéctelo.
- Para la puesta en marcha, tiene varias posibilidades:
  - **Marcha intermitente (pulse) :** gire el botón regulador (a1) hacia la posición "pulse", impulsos sucesivos, para conseguir un mejor control de las preparaciones.
  - **Marcha continua:** gire el botón regulador (a1) hacia la posición deseada de "1" a "4" en función de las preparaciones que realice.
- Puede modificar esta posición durante la preparación.
- Para detener el aparato, vuelva a poner el botón (a1) en "0" y, a continuación, desconecte el aparato.

Protección contra sobrecargas:
Este aparato de cocina está equipado con un microprocesador que controla y analiza la potencia que se utiliza en cada momento. En caso de que se produzca una sobrecarga, el aparato se adaptará a la situación reduciendo su velocidad o simplemente se detendrá. En caso de parada, vuelva a colocar el botón de variación de velocidad (a1) en la posición «0», desconecte el aparato y elimine una parte de los ingredientes. Deje reposar el aparato durante algunos instantes. Una vez hecho esto, puede proceder a conectarlo y ponerlo en marcha nuevamente girando el botón regulador de intensidad (a1) con la velocidad deseada según la receta que esté preparando.

La numeración de los apartados se corresponde con la numeración de los esquemas que aparecen en los recuadros.

1 - MEZCLAR / AMASAR / BATIR / EMULSIONAR / BATIR CON VARILLAS

ACCESORIOS UTILIZADOS:
- Vaso (b1)
- Tapa (b2)
- Amasador (c1) o mezclador (c2) o batidor de varillas (c3)

1.1 MONTAJE DE LOS ACCESORIOS (ESQUEMA 1):
- Pulse el botón (a3) para desbloquear el cabezal multifunción (a4) y levántelo hasta el tope.
- Acople el vaso (b1) en el aparato (girando en sentido contrario a las agujas del reloj) y coloque los ingredientes.
- Inserte el accesorio deseado (c) en la salida (a2.1), hasta que quede bien fijado.
- Vuelva a poner el cabezal multifunción (a4) en posición horizontal: pulse el botón (a3) y baje manualmente el cabezal multifunción (a4) hasta que quede bloqueado (el botón (a3) deberá volver a su posición inicial).
- Deslice la tapa (b2) sobre el vaso (b1).
  Nota: no es obligatorio usar la tapa. Esta permite reducir el riesgo de salpicaduras.
- Compruebe que la trampilla (a6) esté correctamente colocada en la salida rápida (a5).

1.2 PUESTA EN MARCHA:
- Ponga en marcha el aparato girando el botón regulador (a1) hasta la velocidad deseada en función de la receta.
- Puede añadir los alimentos por el orificio de la tapa (b2) durante la preparación.
- Para detener el aparato, devuelva el botón (a1) a la posición "0".

Consejos:

- Amasar
- Utilice el amasador (c1) **únicamente con la velocidad "1".**
  Puede amasar hasta:
- 500 g de harina para masas de pan (ej.: pan blanco, pan con cereales, etc.).
- 400 g de harina para panes especiales (harina con un tipo superior a 55 (T55): pan de centeno, pan integral, ...).
- 250 g de harina para masas fermentadas (bollo, bizcocho kouglof, masa para pizza, masa quebrada, etc.).
- 750 g de harina para pan de leche (consulte la receta básica).
- Tiempo máximo de funcionamiento: 13 min.

Para obtener un buen resultado, respete las indicaciones del esquema 4.

- Mezclar
- Utilice el mezclador (c2) **con las velocidades "1" a "4"**.
  Puede mezclar hasta :
- 1 kg de masa para bizcocho cuatro cuartos, masa de profiteroles, etc.
- 2,7 kg de masa para bizcocho dulce (consulte la receta básica).
- **Nunca utilice el mezclador (c2) para amasar pastas pesadas.**
- Tiempo máximo de funcionamiento: 13 min.

- Batir / emulsionar / batir con varillas
- Utilice el batidor de varillas (c3) **con las velocidades "1" a "4"**.
  Puede preparar: mayonesa, alioli, salsas, claras a punto de nieve (hasta 8 claras de huevo), chantillí (hasta 500 ml), etc.

- **Nunca utilice el batidor de varillas (c3) para amasar masas pesadas o mezclar masas ligeras.**
- Tiempo máximo de funcionamiento: 10 min.

1.3 - DESMONTAJE DE LOS ACCESORIOS:

- **Espere a que el aparato se haya detenido completamente y desconéctelo.**
- Retire la tapa (b2).
- Mediante el botón (a3), desbloquee el cabezal multifunción (a4) y levántelo.
- Tire del accesorio (c1), (c2) o (c3) para sacarlo del cabezal multifunción.
- Retire el vaso.

2 - HOMOGENEIZAR / MEZCLAR / BATIR (según el modelo)

ES

Dependiendo del tipo de alimento, el vaso mezclador (d) le permite preparar hasta 1 l de mezclas espesas y 0,75 l de mezclas líquidas.

ACCESORIOS UTILIZADOS:
- Vaso mezclador (d).

2.1 - MONTAJE DE LOS ACCESORIOS (ESQUEMA 2):

- Sitúe el cabezal multifunción (a4) en posición horizontal: pulse el botón (a3) y baje manualmente el cabezal multifunción (a4) hasta que quede bloqueado (el botón (a3) deberá volver a su posición inicial).
- Quite la trampilla (a6) de la salida rápida (a5) tirando de ella hacia arriba.
- Compruebe que el aparato se haya detenido correctamente antes de colocar el vaso mezclador (d).
- Coloque el vaso mezclador (d) en la salida rápida (a5): hay cuatro posiciones posibles.
- Ponga los alimentos en el vaso mezclador y acople la tapa (d2) con el tapón dosificador (d3), girándola en el sentido de las agujas del reloj.

2.2 - PUESTA EN MARCHA

- Ponga en marcha el aparato girando el botón regulador (a1) hasta la velocidad deseada en función de la receta.
  Para un mejor control de la mezcla y una mejor homogeneización de la preparación, utilice la posición "Pulse".
  Puede añadir alimentos durante la preparación, retirando el tapón dosificador (d3) de la tapa (d2).
- Para detener el aparato, devuelva el botón (a1) a la posición "0".

Consejos:
- Utilice el vaso mezclador (d) **con las velocidades "3" y "4"**.
  Tiempo máximo de funcionamiento: 3 min.
  Puede preparar:
  - Potajes con una textura muy suave, cremas, compotas, batidos, cócteles.
  - Masas ligeras (crêpes, buñuelos, pastel de frutas, flan con pasas, etc.).
  - Si, durante la mezcla, los ingredientes se quedan pegados a la pared del vaso, detenga el aparato, retire el vaso mezclador, haga caer los ingredientes encima de las cuchillas y vuelva a colocar el vaso mezclador para continuar con la preparación.
  - Nunca llene el vaso mezclador con líquido hirviendo.
  - No utilice el vaso mezclador vacio.
  - Utilice siempre el vaso mezclador con la tapa.
  - Nunca quite la tapa antes de que el aparato se haya detenido completamente.
  - **Ponga siempre los ingredientes líquidos antes que los ingredientes sólidos en el vaso mezclador.**

2.3 - DESMONTAJE DEL ACCESORIO:

- Espere a que el aparato se haya detenido completamente y desconéctelo. Retire el vaso mezclador. Vuelva a colocar la trampilla (a6) en la salida (a5).

3 - RALLAR / CORTAR (según el modelo)

ACCESORIOS UTILIZADOS:
- Adaptador del cortador de verduras (e1).
- Depósito de cilindro (e2) + empujador (e3).
- Cilindros (según el modelo).
- Brida de sujeción de cilindro (e4).

3.1 - MONTAJE DE LOS ACCESORIOS (ESQUEMA 3):

ES

- Pulse el botón (a3) para desbloquear el cabezal multifunción (a4) y levántelo hasta el tope.
- Coloque el adaptador (e1) en la parte inferior del cabezal multifunción (a4): alinee la marca de referencia de la izquierda del adaptador (e1) con la marca de referencia del cabezal multifunción (a4) y gire hasta alinear la marca de referencia de la derecha del adaptador (e1) con la del cabezal multifunción (a4).
- Inserte en el depósito un cilindro de su elección y compruebe que quede completamente dentro del depósito. Coloque la brida de sujeción de cilindro (e4).
- Presente el depósito del cilindro (e2), inclinado hacia la derecha, frente a la salida del adaptador (e) y haga corresponder los dos cierres de bayoneta del depósito del cilindro con las dos muescas del adaptador. Encájelo hasta el fondo. Si la colocación resulta difícil, gire ligeramente el eje (e2.1) del depósito del cilindro y encájelo de nuevo. Vuelva a poner el tubo del depósito en posición vertical hasta el punto de bloqueo, girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Acople el vaso (b1) en el aparato (girando en sentido contrario a las agujas del reloj).
- Compruebe que la trampilla (a6) esté correctamente colocada en la salida rápida (a5).

3.2 - PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS:

- Ponga el aparato en marcha girando el botón regulador (a1) a la velocidad "3".
- Tiempo máximo de funcionamiento: 10 min.
- Introduzca los alimentos por el tubo del depósito y guíelos con ayuda del empujador (e3). **Nunca empuje los ingredientes con los dedos u otros utensilios**.
- Para detener el aparato, gire el regulador (a1) a la posición "0". **Espere a que el aparato se detenga completamente y desconéctelo.**
- Desbloquee el depósito del cilindro siguiendo el procedimiento inverso al de montaje.
- Los cilindros le permitirán preparar hasta 2 kg de:
  - Rallado grueso C (e6) / rallado fino D (e7): zanahorias, apio-rábano, patatas, queso,...
  - Corte grueso A (e5): patatas, zanahorias, pepinos, manzanas, remolachas, etc.
  - Parmesano E (e8): patatas, parmesano, etc.
  - Reibekuchen R (e9): patatas.
    Cantidad máxima: 2 kg.

4 - PICAR CANTIDADES PEQUEÑAS (según el modelo)

ACCESORIO UTILIZADO:
- Minipicadora montada.

Gracias a la minipicadora y utilizando la función pulse, podrá picar en unos segundos: higos secos, albaricoques secos, etc.
Cantidad / tiempo máximo: modelo QA100: 50 g / 8 s, modelo QA200: 90 g / 8 s.
Esta minipicadora no está diseñada para ingredientes duros como el café.

LIMPIEZA

- Desenchufe el aparato.
- No sumerja el bloque motor (a) en agua ni lo ponga bajo el agua corriente. Límpielo con un trapo seco o un poco húmedo.
- Para facilitar la limpieza, aclare rápidamente los accesorios después de su uso. **Manipule todas las cuchillas con precaución, ya que puede cortarse con ellas.**
- Lave, aclare y seque todos los accesorios: todos ellos pueden lavarse en el lavavajillas.

Sugerencias:

- En caso de coloración de los accesorios por parte de alimentos (zanahorias, naranjas,...), frótelos con un trapo empapado en aceite comestible y, a continuación, prosiga con la limpieza habitual.
- Vaso mezclador (d): vierta agua caliente con unas cuantas gotas de jabón líquido en el vaso mezclador. Cierre la tapa. Colóquelo en el aparato y dele unos cuantos impulsos. Una vez retirado, aclare el vaso con agua corriente y déjelo secar (boca abajo).

ES

MODO DE GUARDAR EL APARATO

No guarde el aparato en un lugar húmedo.

¿QUÉ HACER SI EL APARATO NO FUNCIONA?

Si el aparato no funciona, compruebe:
- La conexión del aparato.
- El bloqueo de cada accesorio.
- La posición del botón regulador (a1): vuelva a ponerlo en la posición "0" y seleccione de nuevo la velocidad deseada.

¿Su aparato sigue sin funcionar? Diríjase a un centro de servicio oficial (consulte la lista en el folleto de servicio).

ELIMINACIÓN DE LOS MATERIALES DE EMBALAJE Y DEL APARATO



El embalaje está exclusivamente compuesto por materiales inocuos para el medio ambiente que pueden eliminarse con arreglo a la normativa de reciclaje vigente.
Para deshacerse del aparato, contacte con el servicio correspondiente de su municipio.

PRODUCTOS ELECTRÓNICOS O ELÉCTRICOS AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL



¡¡ Participe en la conservación del medio ambiente !!
ⓘ Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
➲ Lleve el aparato a un centro de recogida de residuos para su procesamiento.

ACCESORIOS

Puede personalizar su aparato y adquirir los siguientes accesorios a través de su distribuidor habitual o de un centro de servicio oficial:

Vaso	Vaso mezclador	Cortador de verduras:
Tapa de vaso	Minipicadora	- A : cortar
Amasador	Cabezal picador	- C : rallado grueso
Mezclador	Adaptador del cortador de verduras	- D : rallado fino
Batidor de varillas		- E : Parmesano
		- R: Reibekuchen

Atención: no se le podrá suministrar ningún accesorio sin presentar las instrucciones de uso o el propio aparato.

ES

RECETAS BÁSICAS

Pan blanco

Ingredientes: 350 g de harina de tipo 55, 210 ml de agua templada, 5 g de levadura de panadería deshidratada, 5 g de sal.

Vierta en el vaso la sal, la harina y la levadura de panadería. Coloque el amasador y la tapa. Ponga el aparato en funcionamiento durante unos segundos a la velocidad 1; a continuación, añada agua mientras lo mantiene funcionando. Amase durante 8 min aproximadamente. Deje reposar la masa a temperatura ambiente durante ½ hora; a continuación, vuelva a trabajar la masa con las manos y haga una bola con ella que deberá colocar en una placa de pastelería untada de mantequilla y enharinada. Deje que suba durante aproximadamente 1 hora. Precaliente el horno a 240 °C. Realice unos cortes en la parte superior de la hogaza y embadúrnela con agua templada. Ponga un recipiente pequeño lleno de agua en el horno para facilitar que se forme una corteza dorada. Hornee durante 30 min.

Masa quebrada

Ingredientes: 200 g de harina, 100 g de mantequilla blanda cortada en pedazos, 50 ml de agua, 1 pizca de sal.

Vierta en el vaso la harina, la mantequilla y la sal. Coloque el amasador y la tapa. Ponga el aparato en funcionamiento durante unos segundos a la velocidad 1 y añada agua mientras lo mantiene funcionando. Continúe amasando hasta que la masa forme una gran bola. Póngala en plástico transparente para envolver alimentos y deje que repose en frío durante aproximadamente ½ hora, antes de extenderla y cocerla.

Pan de leche

Ingredientes: 500 g de harina, 1 huevo, 80 g de mantequilla blanda cortada en trozos, 80 g de azúcar, 250 ml de leche templada, 5 g de levadura de panadería deshidratada, 1 pizca de sal.

Ponga todos los ingredientes en el vaso. Coloque el amasador y la tapa. Ponga el aparato en funcionamiento a la velocidad 1 durante 8 min aproximadamente. Deje reposar la masa a temperatura ambiente durante 1 hora aproximadamente; a continuación, vuelva a trabajar la masa con las manos. Corte trozos pequeños de masa y moldéelos en forma de panecillos. Colóquelos en una placa cubierta de papel de horno y deje que suban durante un tiempo entre 30 y 40 minutos. Precaliente el horno a 200 °C. Embadurne los panecillos con una yema de huevo mezclada con un poco de leche y azúcar. Cuézalos durante 20 min aproximadamente.

Bizcocho dulce

Ingredientes: 2 huevos, 125 g de azúcar, 125 g de mantequilla blanda en trozos, 250 g de harina, 70 ml de leche, 1 bolsita (11 g) de levadura de panadería, 1 bolsita (6,5 g) de azúcar con aroma de vainilla.

Ponga en el vaso todos los ingredientes excepto la harina. Coloque el mezclador y la tapa. Ponga el aparato en funcionamiento durante unos segundos a la velocidad 1; a continuación, añada poco a poco la harina mientras lo mantiene funcionando. Amase durante 3 min en total. Precaliente el horno a 180 °C. Ponga la masa en un molde para bizcocho untado de mantequilla y enharinado. Cuézalo durante aproximadamente 40 min.

Bizcocho salado

ES

Ingredientes: 200 g de harina, 4 huevos, 1 bolsita (11 g) de levadura de panadería, 100 ml de leche fría, 50 ml de aceite de oliva, 12 tomates secos, 200 g de queso feta, 15 aceitunas verdes sin hueso y cortadas en trozos, sal, pimienta.

Precaliente el horno a 180 °C. Unte con mantequilla y enharine un molde para bizcocho. Vierta en el vaso la harina, los huevos y la levadura. Coloque el mezclador y la tapa. Ponga el aparato en funcionamiento a la velocidad 1 y, a continuación, aumente hasta la velocidad 3. Añada el aceite de oliva y la leche mientras mantiene el aparato funcionando durante 1 min 30 s. Cambie a la velocidad 1 y añada los tomates secos, el queso feta y las aceitunas. Salpimiente. Vierta la preparación en el molde y cocine durante un tiempo entre 30 y 40 min.

Mayonesa

Ingredientes: 1 yema de huevo, 1 cucharada sopera de mostaza, 1 cucharadita de café de vinagre, 250 ml de aceite, sal, pimienta.

Atención: todos los ingredientes deberán estar a temperatura ambiente.

Ponga en el vaso todos los ingredientes excepto el aceite. Coloque el batidor de varillas y la tapa. Ponga el aparato en funcionamiento a la velocidad 1 y empiece a verter un chorro fino de aceite. Pasados 10 s, cambie a la velocidad 4 y siga incorporando el aceite despacio. Una vez que haya vertido todo, mantenga el aparato funcionando durante 30 s.

Nota: manténgala en la nevera y consúmala en 24 h.

Crema chantillí

Ingredientes: 250 ml de nata líquida bien fría, 50 g de azúcar glas.

Ponga en el vaso la nata y el azúcar glas. Coloque el batidor de varillas y la tapa. Ponga en funcionamiento el aparato a la velocidad 3 durante 2 min y, a continuación, a la velocidad 4 durante 1 min 30 s.

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

HU

- A készülék első használata előtt olvassa el figyelmesen ezt a használati útmutatót. Az útmutatót őrizze meg. Az útmutatónak nem megfelelő használat esetén a gyártót semmilyen felelősség nem terheli
- A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességgel rendelkező személyek (gyermekeket is beleértve), illetve a kellő tapasztalatokkal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, illetve abban az esetben használhatják, ha a biztonságukért felelős személy megfelelő előzetes tájékoztatást adott nekik a készülék használatára vonatkozóan. Gondoskodjon a gyermekek felügyeletéről, és ne engedje őket játszani a készülékkel.
- A keszulek kizarolag 2000 m alatti magassagban, otthoni, konyhai hasznalatra alkalmas.
- Ne használja a készüléket abban az esetben, ha nem megfelelően működik vagy károsodott. Ez esetben forduljon a közeli hivatalos szervizhez (a szervizlistátld. a szervizkönyvben).
- A készülék tisztításán és szokásos karbantartásán kívüli egyéb műveleteket minden esetben hivatalos márkaszervíznek kell elvégeznie (a szervizlistátld. a szervizkönyvben)
- Mindig húzza ki a készülék elektromos csatlakozókábelét a villamos hálózatból, ha a készüléket felügyelet nélkül hagyja, illetve a készülék összeszerelése, szétszerelése vagy tisztítása előtt.
- Mindig tartsa szem előtt: a készülék helytelen használata sérülést okozhat.
- Legyen óvatos, ha forró folyadékot önt a robotgépbe vagy a mixerbe, mivel a hirtelen kigőzölgés miatt a folyadék kifuthat a készülékből.
- Ne merítse a készüléket, a tápkábelt vagy a csatlakozó aljzatot vízbe vagy más folyadékba.
- Ne tegye a tartozékokat mikrohullámú sütőbe.

- A saját biztonsága érdekében csak a készülékhez tervezett, hivatalos márkaszervizben kapható tartozékokat és alkatrészeket használjon.
- Mindig távolítsa el a turmix feltétet (d) illetve a gyümölcscentrifugát (h) mielőtt megnyomja a kioldó gombot (a2) a multifunkciós fejlevételéhez (a3).
- A kellékek cseréje előtt, illetve a működés közben mozgó alkatrészekkel való érintkezés előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozóját a konnektorból.
- A készülék működése közben ne érintse meg se a mixer tartozékait, se a pengéket.
- Soha ne hagyja, hogy hosszú haja, sála, nyakkendője, stb. a működő készülék fölé belógjon.
- Soha ne helyezzen semmilyen eszközt (kanál, spatula, stb.) a fedő tölcsérrészébe (b2), (d2) vagy (h2) illetve a henger tölcsérbe (g1).
- A pengék rendkívül élesek: a sérülések megelőzése érdekében óvatosan járjon el a mixeredény vagy a mini húsdaráló kiürítésekor, az A. szeletelődob (e5), a mini húsdaráló és a húsdarálófej (modelltől függően) fel-, illetvelevételekor, valamint a tartozékok tisztításakor.
- A készülékkel csak élelmiszert elegyítsen vagy mixeljen.
- Ne öntsön forrásban lévő (80°C/176°F feletti hőmérsékletű) folyadékot az edényekbe (b1 és d1 a modelltől függően).
- Először mindig a folyékony hozzávalókat öntse a mixeredénybe, majd ezt követően adja hozzá a szilárd hozzávalókat.
- A túlfolyás megelőzése érdekében ne töltse fel az edényt úgy, hogy a folyadék a maximum szintjelzés fölé érjen (ha jelölve van a maximum szint).
- Soha ne tegye az ujját vagy más tárgyat a mixeredénybe, amikor a készülék üzemben van.
- Soha ne vegyele a fedőt, illetve a mixeredényt addig, amíg a készülék teljesenle nem állt.

- Az élelmiszert mindig a zöldségszeletelő tartozékkal (e) ellátott húsnyomóval (e3) és a húsdarálófej alkalmazásával (a modelltől függően) juttassa az adagolócsőbe, és soha ne az ujjaival, villával, kanállal, késsel vagy más tárggyal.
- Ne működtesse a mixeredényt (d) fedő (d2) nélkül, üresen vagy kizárólag száraz élelmiszerekkel.
- Egyidőben csak egy tartozékot használjon.
- Ne használja az edényeket (b1, d1) tárolóedényként (lefagyasztáshoz, főzéshez, sterilizáláshoz, stb
- A keszuleket nem az alabb felsorolt belteri es hasonlo hasznalatra terveztek (az ilyen jellegű hasznalatra nem terjed ki a garancia):
  - Uzletek, irodak es mas munkakornyezetek konyhai munkaterulete;
  - Mezőgazdasagi uzemekben tortenő hasznalat,
  - Szallodak, motelek es egyeb, szallashely jellegű kornyezetek ugyfelei altali hasznalat,
  - Fizető-vendeglato szoba tipusu szallashelyeken tortenő hasznalat.
- Az egyes tartozekok sebessegenek szabalyozasa es működtetesi ideje tekintetebenlasd a hasznalati utmutatot.
- Az osszeszerelest es a tartozekoknak a keszulekre tortenő felhelyezeset a hasznalati utmutato ismerteti.
- Az elelmiszerrel erintkező reszegysegek első es rendszeres tisztitasat, valamint a keszulek tisztitasat es karbantartasat a hasznalati utmutato i

CSAK EURÓPAI PIACOK

- Az összes tartozékra (modelltől függően) vonatkozóan, a habverő (c3) és a reszelők (e6, e7, e8, e9) kivételével: a készüléket gyermekek nem használhatják. •A készüléket és annak hálózati kábelét tartsa távol a gyermekektől.
  Ne engedje, hogy a gyermekek játsszanak a készülékkel.
- A készüléket fizikai, érzékszervi vagy mentális képességeikben

korlátozott, vagy a berendezés használatáról ismerettel vagy tapasztalattal nem rendelkező személyek megfelelő felügyelet mellett, illetve akkor használhatják, illetve ha megtanították őket a készülék biztonságos használatára és tisztában vannak a veszélyekkel.

- A habverőt (c3) és a reszelőket (e6, e7, e8, e9) (a modelltől függőn) 8 éves vagy annál idősebb gyermekek felügyelet mellett, illetve akkor használhatják, ha a készülék biztonságos használatára felkészítették őket és ismerik a használatával járó veszélyeket. A készülék tisztítását és ápolását gyermekek kizárólag felügyelet mellett és akkor végezhetik, ha márlegalább 8 évesek. A készüléket és annak hálózati kábelét tartsa távol a 8 év alatti gyermekektől.

HU

Az elektromos hálózatra történő csatlakoztatáskor:

- Ellenőrizze, hogy a készülék üzemi feszültsége megegyezik-e az Önnél elérhető elektromos hálózati feszültséggel. A nem megfelelő hálózaton történő üzemeltetés érvényteleníti a garanciát.
- A készüléket soha ne a csatlakozó kábelénél fogva húzza ki a villamos hálózatból.
- Mindig húzza ki a csatlakozódugaszt az aljzatból, ha a készüléket felügyelet nélkül hagyja, tisztítás közben vagy áramszünet esetén.
- A tápkábelt tartsa távol a gyermekektől, továbbá soha ne helyezze olyan helyre, ahol érintkezésbe kerülhet a készülék forró alkatrészeivel, illetve forró vagy éles tárgyakkal.
- Ha a hálózati kábel vagy a dugó sérült, ne használja a készüléket. A veszélyek elkerülése érdekében ezeket az alkatrészeket cseréltesse ki egy hivatalos márkaszervizzel (a listát megtalálja a szervizkönyvben).

OPIS

a - Motorblokk
- **a1** Pokrętło do regulacji prędkości
- **a2** a1 Sebességszabályozó
- **a2** Lassú kioldó
- **a2.1** Keverőkellékek kioldása
- **a2.2** Zöldségaprító kioldása
- **a3** A multifunkciós fej kioldó gombja
- **a4** Multifunkciós fej
- **a5** Gyors kioldó
- **a6** Biztonsági fedél

b - Edény rész
- **b1** Edény
- **b2** Fedő

c - Keverőkellékek
- **c1** Dagasztókar
- **c2** Keverőlapát
- **c3** Szálas habverő

d - Turmixedény (modell szerint
- **d1** Edény
- **d2** Fedő
- **d3** Adagoló dugó

e - Zöldségaprító (modell szerint)
- **e1** Zöldségaprító adapter
- **e2** Henger tölcsér
- **e2.1** Tengely
- **e3** Nyomórúd
- **e4** Henger tartógyűrű
- **e5** Szeletelő A henger
- **e6** Durva reszelő C henger
- **e7** Finom reszelő D henger
- **e8** Parmezán E henger (modell szerint)
- **e9** R burgonyareszelő (burgonyasütő - modelltől függően)

Az Ön által megvásárolt modell különféle kiegészítő tartozékait a csomagolás felső részén elhelyezett címkén tüntettük fel.

ÜZEMBE HELYEZÉS

- Alegelső használat előtt mossale a készülék különböző kellékeit mosogatószeres vízben. Öblítsele és szárítsa meg.
- Helyezze a készüléket sík, tiszta és száraz felületre, győződjön meg róla, hogy a sebesség gomb (a1) a „0” álláson van, majd dugja be a készüléket a hálózatba.
- A készülék bekapcsolása többféle módon is történhet:
  - **Szakaszos bekapcsolás (pulse)**: Forgassa a sebesség gombot (a1) a „pulse” állásra, amely szakaszosan működteti a gépet, a készítmények jobb ellenőrzése érdekében.
  - **Folyamatos járatás:** Forgassa a sebesség gombot (a1) a kívánt állásba, „1”-től „4”-ig, a készítmény jellegének megfelelően.
- A sebesség az étel elkészítése közben is változtatható.
- A készülék kikapcsolásához fordítsa vissza a gombot (a1) a „0” állásra, majd húzza ki a készüléket.

Túlterhelés elleni védelem:
Konyhai készüléke rendelkezik egy mikroprocesszorral, amely ellenőrzi és elemzi a működés közbeni teljesítményt. Túl nagy terhelés esetén a készülék magától alkalmazkodik a sebesség csökkentésével vagy azzal, hogy magátólleáll. Leállás esetén állítsa vissza a sebességszabályozó gombot (a1) a "0" állásba, húzza ki a készüléket, és vegye ki a hozzávalók egy részét a készülékből. Hagyja néhány percig pihenni a készüléket. Ezután ismét csatlakoztathatja a hálózatra és bekapcsolhatja a szabályozó gomb (a1) recept által megkívánt sebességre való állításával.

HU

Az alább következő fejezetek számozása visszautal a keretes ábrák számozására.

1 - KEVERÉS/ DAGASZTÁS/ HABVERÉS / ELOSZLATÁS/ HABOSÍTÁS

ALKALMAZHATÓ KELLÉKEK:
- Edény (b1)
- Fedő (b2)
- Dagasztókar (c1) vagy keverőlapát (c2) vagy szálas habverő (c3)

1.1 A KELLÉKEK FELSZERELÉSE (1-ES ÁBRÁK)
- Nyomja meg a gombot (a3) a multifunkciós fej (a4) kioldásához, majd emelje fel a fejet ütközésig.
- Rögzítse az edényt (b1) (óramutató irányával ellentétesen) a készülékhez, és helyezze be a hozzávalókat.
- Tolja a kívánt kelléket (c) a kioldóba (a2.1), míg csak a helyére nem pattan.
- Engedje vissza a multifunkciós fejet (a4) vízszintes állásba: nyomja meg a gombot (a3), és manuálisan engedjele a multifunkciós fejet (a4), amíg az rögzül a helyén (a gomb (a3) visszatér az eredeti helyzetébe).
- Csúsztassa rá a fedőt (b2) az edényre (b1).

Megjegyzés: A fedő használata nem kötelező. Azonban korlátozza a felfröcskölés és a kilökődés kockázatát.
- Győződjön meg róla, hogy a biztonsági fedél (a6) rögzítve van a gyorskioldón (a5).

1.2 BEINDÍTÁS
- Kapcsolja be a készüléket a sebesség gomb (a1) elforgatásával a recept által előírt állásba.
- A készítmény elkészítése közben a fedő tölcsérnyílásán (b2) keresztül adagolhatja a hozzávalókat.
- A készülék kikapcsolásához fordítsa vissza a gombot (a1) a „0" állásra.

Tanácsok:

- Dagasztás

- A dagasztókarhoz (c1) **használja az „1"-es sebességet.**

A következő mennyiséget dagaszthatja:
- 500 gliszt kenyértészták esetén (pl.: fehér kenyér, magvas kenyér stb.)
- 400gliszt a speciális kenyerekhez (55-ösnél (T 55) magasabb osztályúliszt): rozskenyér, teljes kiőrlésű gabonából készült kenyér, ...)
- 250 gliszt kelttészták esetén (briós, kuglóf, pizzatészta, vajas tészta stb.)
- 750 gliszt kifli esetén (ld. az alapreceptet)
- Maximális működési idő: 13 perc.

A legjobb eredmény elérése érdekében kövesse a 4. ábra szerinti utasításokat.

A kelt tésztához és a kenyértésztához a folyadék hőmérséklete 25-30 Clegyen.

- Keverés

- A keverőlapáthoz (c2) **használja az „1"-től „4"-ig tartó sebességet.**

A következő mennyiséget keverheti:
- 1 kg tészta egyensúlytészta, forrázott tészta stb. esetén
- 2,7 kg tészta édestorta esetén (ld. az alapreceptet)
- **Soha ne használja a keverőlapátot (c2) nehéz tészták dagasztásához.**
- Maximális működési idő: 13 perc.

- Habverés / eloszlatás / habosítás

- A szálas habverőhöz (c3) **használja az „1"-től „4"-ig tartó sebességet.**

Elkészíthető ételek: majonéz, aioli mártás, szószok, tojásfehérje hab (max. 8 tojásfehérjével), tejszínhab (max. 500 ml) stb.
- **Soha ne használja a szálas habverőt (c3) nehéz tészták dagasztására vagy könnyű tészták kikeverésére.**
- Maximális működési idő: 10 perc.

1.3 -A KELLÉKEK ELTÁVOLÍTÁSA
- **Várja meg, amíg a készulék teljesen leáll, és húzza ki.**
- Vegyele a fedőt (b2).
- A gomb segítségével (a3) oldja ki a multifunkciós fejet (a4), és emelje fel a felső állásba.
- Húzza meg a (c1), (c2) vagy (c3) kelléket, hogy kivegye a multifunkciós fejből.
- Távolítsa el az edényt

2 - ELDOLGOZÁS/KEVERÉS/TURMIXOLÁS (MODELL SZERINT)

A hozzávaló jellegétől függően a turmixedény (d) segítségével maximum 1l sűrű keverék és 0,75l folyékony keverék készíthető el.

ALKALMAZHATÓ KELLÉKEK:
- Turmixedény (d)

2.1 - A KELLÉKEK FELSZERELÉSE (2-ES ÁBRÁK)
- Állítsa a multifunkciós fejet (a4) vízszintes állásba: nyomja meg a gombot (a3), és manuálisan engedjele a multifunkciós fejet (a4), amíg az rögzül a helyén (a gomb (a3) visszatér az eredeti helyzetébe).
- Nyissa ki a gyorskioldó (a5) biztonsági fedelét (a6), felfelé húzással.
- A turmixedény (d) rögzítése előtt győződjön meg róla, hogy a készülék ki van kapcsolva.
- Helyezze a turmixedényt (d) a gyorskioldóra (a5); négyféle álláslehetséges.
- Helyezze bele a hozzávalókat a turmixedénybe, majd rögzítse a fedőt (d2), rajta az adagoló dugóval (d3), az óramutató irányába elforgatva.

2.2 - BEINDÍTÁS
- Kapcsolja be a készüléket a sebesség gomb (a1) elforgatásával a recept által előírt állásba. A keverés állapotának jobb ellenőrizhetősége és a készítmény egyenletesebb állaga érdekében használja a „Pulse" állást.
  A készítmény elkészítése közben a fedő (d2) adagoló dugóján (d3) keresztül adagolhatja a hozzávalókat.
- A készülék kikapcsolásához fordítsa vissza a gombot (a1) a „0" állásra.

Tanácsok:
- A turmixedényhez (d) **használja az „3"-től „4"-ig tartó sebességet.**

Maximális működési idő: 3 perc.

Elkészíthető ételek:
- Finomra eldolgozott krémlevesek, zöldségpürék, kompótok, milk-shake-ek, koktélok.
- Könnyű tészták (palacsinta, fánk, clafoutis,lepény, stb.).
- Ha keverés közben a hozzávalók az edény falához tapadnak, állítsale a készüléket, távolítsa el a a készítmény elkészítését.

- Soha ne töltsön a turmixedénybe forró folyadékokat.
- Ne járassa üresben a turmixedényt.
- A turmixedényt mindig a fedővel együtt használja.
- Soha ne vegyele a fedőt a készülék teljesleállásáig.
- **Elsőként mindig a folyékony, és utána a szilárd hozzávalókat tegye a turmixedénybe.**

2.3 - A KELLÉK ELTÁVOLÍTÁSA
- Várja meg, amíg a készülék teljesenleáll, és húzza ki. Távolítsa el a turmixedényt. Tegye vissza a biztonsági fedelet (a6) a kioldón (a5)lévő helyére.

3 - RESZELÉS / SZELETELÉS (MODELL SZERINT)

ALKALMAZHATÓ KELLÉKEK:
- Zöldségaprító adapter (e1)
- Henger tölcsér (e2) + nyomórúd (e3)
- Hengerek (modell szerint)
- Henger tartógyűrű (e4)

3.1 - A KELLÉKEK FELSZERELÉSE (3-AS ÁBRÁK)
- Nyomja meg a gombot (a3) a multifunkciós fej (a4) kioldásához, majd emelje fel a fejet ütközésig.
- Helyezze az adaptert (e1) a multifunkciós fejre (a4): az adapter (e1) baloldali jelölését igazítsa hozzá a multifunkciós fej (a4) jelöléséhez, majd fordítsa addig, míg az adapter (e1) jobboldali jelölése hozzá nem igazodik a multifunkciós fej (a4) jelöléséhez.
- Illessze bele a hengerdobba a kiválasztott hengert, és ellenőrizze, hogy teljesen illeszkedik a dobba. Tegye a helyére a henger tartógyűrűt (e4).
- Tartsa a hengerdobot (e2) jobb felé megdöntve úgy, hogy az elülső része az adapter (e) kioldója felé nézzen, és a hengerdob két csatlakozó feje illeszkedjen az adapteren található két mélyedésbe. Tolja be végig. Ha nehezen tudja a helyére tenni, finoman fordítsa el a hengerdob tengelyét (e2.1), és tolja be újra. Állítsa vissza a henger tölcsért függőleges helyzetbe, amíg rögzül, az óramutatóval ellentétesen elforgatva.
- Rögzítse az edényt (b1) (óramutató irányával ellentétesen) a készülékhez.
- Győződjön meg róla, hogy a biztonsági fedél (a6) rögzítve van a gyorskioldón (a5).

3.2 - LEINDÍTÁS ÉS TANÁCSOK:
- Kapcsolja be a készüléket, a sebesség gombot (a1) a „3"-as állásba állítva.
- Maximális működési idő: 10 perc.
- Tegye bele a hozzávalókat a henger tölcsérbe, a nyomórúddal (e3) irányítva a műveletet. **Soha ne nyomkodja a hozzávalókat az ujjával vagy más eszközzel a tölcsérbe.**
- A készülék kikapcsolásához fordítsa vissza a sebesség gombot (a1) a „0" állásra. Várja meg, **amíg teljesen leáll a készulék, és húzza ki.**
- A kilazításhoz forgassa el a henger tölcsért az összeszerelés irányával ellentétesen.
- A hengerekkel elkészíthető hozzávalók:
  - C durva reszelő (e6) / D finom reszelő (e7): sárgarépa, zellergumó, burgonya, sajt stb.
  - A vastag szeletelő (e5): burgonya, sárgarépa, kígyóuborka, alma, karalábé stb.
  - E parmezán henger (e8): burgonya, parmezán sajt stb

4 - KIS MENNYISÉGEK EGÉSZEN FINOMRA DARÁLÁSA (MODELL SZERINT)

FELHASZNÁLT KELLÉK:
- Mini aprító, összeszerelve.

A pulse gomb segítségével a mini aprítóval néhány másodperc alatt megdarálható: szárított füge, szárított sárgabarack stb.
Mennyiség / max. idő: QA100 típus: 50 g / 8 mp. QA200 típus: 90 g / 8 mp.
A miniaprító nem alkalmas kemény anyagok, pl. kávé darálására.

TISZTÍTÁS

- Húzza ki a készüléket.
- A motorblokkot (a) ne merítse vízbe, és ne tartsa vízsugár alá. Száraz vagy alig nedves ronggyal törölje át.
- A könnyebb tisztítás érdekében használat után gyorsan öblítse el a készülék tartozékait. Minden éles szerszámmal bánjon óvatosan, mert sérülésveszélyesek.
- Mossa meg, öblítse el és törölje át a kellékeket: mindegyik elmosható mosogatógépben.

Tippek:
- Ha a készülék tartozékai egyes ételek miatt (sárgarépa, narancs stb.) elszíneződtek, növényi olajjal átitatott ronggyal törölje át őket, majd végezze el a szokásos tisztítási műveletet.
- Turmixedény (d): öntsön a turmixedénybe meleg vizet, néhány csepp mosogatószer hozzáadásával. Zárja rá a fedőt. Tegye rá az edényt a készülékre, és néhány gombnyomással forgassa át. Miutánlevette a helyéről, folyóvízben öblítse át, és szárítsa meg (lefelé fordítva).

TÁROLÁS

Soha ne tárolja a készüléket nedves környezetben.

MI A TEENDŐ, HA A KÉSZÜLÉK NEM MŰKÖDIK?

Ha a készülék nem működik, ellenőrizze:
- A készülék hálózati csatlakozását.
- A különféle kellékek rögzítését.
- A sebesség gomb (a1) állását: fordítsa vissza „0" állásba, majd válassza ki ismét a kívánt sebességet.

A készülék továbbra sem működik? Forduljon hivatalos szakszervizhez (a szervizlistát ld. a szervizkönyvben).

A CSOMAGOLÓANYAGOK ÉS A KÉSZÜLÉK KIDOBÁSA



A csomagolás kizárólag a környezetre ártalmatlan anyagokat tartalmaz, kidobásakor a hatályos szelektív hulladékgyűjtési szabályoknak megfelelően járjon el.
A készülék leselejtezésével kapcsolatban érdeklődjön a helyi önkormányzat illetékes szolgálatánál.

ELEKTROMOS VAGY ELEKTRONIKUS TERMÉKEK ÉLETCIKLUSA



Vegyünk részt a környezet védelmében!
ⓘ Ez a készülék számos visszanyerhető vagy újrahasznosítható anyagot tartalmaz.
➲ A megfelelő kezelés érdekében adjale egy gyűjtőhelyen.

KELLÉKEK

A készülék személyes igények szerinti kialakításához a következő kellékek állnak rendelkezésre a viszonteladóknál és a hivatalos márkaszervizekben:

Edény	Szálas habverő	Zöldségaprító:
Edény fedő	Turmixedény	- A: szeletelés
Dagasztókar	Mini aprító	- C: durva reszelés
Keverőlapát	Zöldségaprító adapter	- D: finom reszelés
		- E: parmezán

HU

Figyelem: a kellékek csak abban az esetben értékesíthetők Önnek, ha fel tudja mutatni használati utasítását, vagy készülékét.

ALAPRECEPTEK

Fehér kenyér

Hozzávalók: 350 g 55-ösliszt, 210 mllangyos víz, 5 g szárított élesztő, 5 g só.

Tegye az edénybe a sót, a lisztet és az élesztőt. Helyezze fel a dagasztókart és a fedőt. Néhány másodpercig működtesse 1-es fokozaton, majd a készüléket továbbműködtetve adja hozzá a vizet. Dagasszon kb. 8 percig. A tésztát hagyja szobahőmérsékleten pihenni ½ órán át, majd ismét dolgozza meg a tésztát kézzel, és formálja kerekre, amit aztán tegyen kivajazott és kilisztezett sütőlapra. Hagyja kelni kb. 1 órán át. Melegítse elő a sütőt 240°C-ra. Készítse el a cipón a bevágásokat, és kenje meg langyos vízzel. A sütőbe tegyen egy kis, vízzel teli tartályt, hogy elősegítse a barnára sült héj képződését. Süsse kb. 30 percig.

Vajas tészta

Hozzávalók: 200 gliszt, 100 g kockákra vágottlágy vaj, 50 ml víz, 1 csipet só.

Tegye az edénybe alisztet, a vajat és a sót. Helyezze fel a dagasztókart és a fedőt. Néhány másodpercig működtesse 1-es fokozaton, majd a készüléket továbbműködtetve adja hozzá a vizet. Folytassa a dagasztást, amíg a tészta szép gömbalakot nem képez. Tekerje háztartási fóliába, és hagyja hűvös helyen pihenni kb. ½ órán át a kinyújtásig és sütésig.

Kifli

Hozzávalók: 500 gliszt, 1 tojás, 80 g kockákra vágottlágy vaj, 80 g cukor, 250 mllangyos tej, 5 g szárított élesztő, 1 csipet só.

Az összes hozzávalót tegye az edénybe. Helyezze fel a dagasztókart és a fedőt. Körülbelül 8 percig működtesse 1-es fokozaton. Hagyja a tésztát szobahőmérsékleten pihenni kb. 1 órán át, majd ismét dolgozza meg a tésztát kézzel. Vágjon kis darabokat a tésztából, és formázzon belőlük kifliket. Helyezze őket sütőpapírral borított sütőlapra, és hagyja kelni kb. 30-40 percen át. Melegítse elő a sütőt 200°C-ra. Kenje meg a kifliket tojássárgájával, amihez egy kevés tejet és cukrot is hozzáadott. Süsse őket kb. 20 percig.

Édes torta

Hozzávalók: 2 tojás, 125 g cukor, 125 g kockára vágottlágy vaj, 250 gliszt, 70 ml tej, 1 tasak (11 g) sütőpor, 1 tasak (6,5 g) vanillincukor.

Az összes hozzávalót tegye az edénybe. Helyezze fel a keverőlapátot és a fedőt. Néhány másodpercig működtesse 1-es fokozaton, majd a készüléket továbbműködtetve apránként adja hozzá a lisztet. Dagasszon összesen kb. 3 percig. Melegítse elő a sütőt 180°C-ra. Tegye a tésztát kivajazott és kilisztezett sütőformába. Süsse kb. 40 percig.

Sós torta

Hozzávalók: 200 gliszt, 4 tojás, 1 tasak (11 g) sütőpor, 100 ml hideg tej, 50 ml olívaolaj, 12 db. szárított paradicsom, 200 g fetasajt, 15 db. kimagozott zöld olívabogyó felvágva, só, bors.

Az összes hozzávalót tegye az edénybe. Helyezze fel a dagasztókart és a fedőt. Körülbelül 8 percigműködtesse 1-es fokozaton. Hagyja a tésztát szobahőmérsékleten pihenni kb. 1 órán át, majd ismét dolgozza meg a tésztát kézzel. Vágjon kis darabokat a tésztából, és formázzon belőlük kifliket. Helyezze őket sütőpapírral borított sütőlapra, és hagyja kelni kb. 30-40 percen át. Melegítse elő a sütőt 200°C-ra. Kenje meg a kifliket tojássárgájával, amihez egy kevés tejet és cukrot is hozzáadott. Süsse őket kb. 20 percig.

Majonéz

Hozzávalók: 1 tojás sárgája, 1 evőkanál mustár, 1 kávéskanál ecet, 250 ml olaj, só, bors.

Figyelem: minden hozzávalónak szobahőmérsékletűnek kelllennie.

Az olaj kivételével az összes hozzávalót tegye az edénybe. Helyezze fel a szálas habverőt és a fedőt. Kezdjen 1-es fokozaton, és kezdje apránként hozzáönteni az olajat. 10 másodperc elteltével váltson 4-es fokozatra, és folytassa továbbra is óvatosan az olaj elegyítését. Ha már mindet beleöntötte, működtesse még 30 másodpercig.

Megjegyzés: Tartsa hűtőben, és fogyassza el 24 órán belül.

Chantilly krém

Hozzávalók: 250 ml jó hideg folyékony tejszín, 50 g kristálycukor.

Tegye az edénybe a tejszínt és a kristálycukrot. Helyezze fel a szálas habverőt és a fedőt.

Működtesse 3-as fokozaton 2 percig, majd 4-es fokozaton másfél percig.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

CS

- Před prvním použitím vašeho zařízení si pozorně přečtěte návod k použití a uschovejte jej: za nevhodné použití přístroje v rozporu s návodem k použití výrobce nenese žádnou odpovědnost.
- Toto zařízení není určeno k použití osobami (včetně dětí), jejichž tělesné, smyslové či duševní schopnosti jsou sníženy, ani osobami, které nemají dostatečné zkušenosti nebo znalosti, pokud však nelze zajistit dohled nebo pokyny týkající se pokynů k používání přístroje ze strany osoby odpovědné za jejich bezpečnost. Dohlédněte na děti, abyste se ujistili, že si s přístrojem nehrají.
- Vaš přistroj je určen vyhradně pro domaci kuchyňske použiti v interieru, do max. 2000 m.n.m
- Přístroj nepoužívejte, pokud nefunguje správně nebo byl poškozen. V tom případě se obraťte na autorizované servisní středisko (viz seznam v servisní knížce).
- Jakýkoli zásah kromě čištění a běžné údržby, kterou provádí zákazník, musí být proveden autorizovaným servisním střediskem (viz seznam v servisní knížce
- Pokud je přístroj ponechán bez dozoru, vždy jej odpojte ze sítě. Stejně postupujte i v případě, že se jej chystáte sestavit, rozebrat nebo čistit.
- Upozornění: nesprávné zacházení s přístrojem může vést ke zranění.
- Při nalévání horké tekutiny do kuchyňského robota či mixéru buďte opatrní. Náhlé uvolnění páry může zapříčinit její vyprsknutí.
- Neponořujte přístroj, přívodní kabel ani zástrčku do vody ani žádné jiné kapaliny

- Nepoužívejte příslušenství v mikrovlnné troubě.
- V zájmu své vlastní bezpečnosti používejte pouze příslušenství a součástky, které jsou určeny pro váš přístroj a které můžete zakoupit v autorizovaném servisním centru.
- Vyjměte vždy mixovací mísu (d) nebo odšťavovač (h), než zapnete tlačítko odblokování (a2) multifunkční hlavy (a3).
- Než začnete s výměnou příslušenství nebo než se přiblížíte k dílům, které se za provozu pohybují, přístroj vypněte a odpojte ho od napájení.
- Pokud je přístroj v chodu, nikdy nesahejte na příslušenství mixéru nebo nože.
- Zajistěte, aby nad přístrojem v provozu nikdy nevisely dlouhé vlasy, šály, kravaty atd.
- Nikdy nevkládejte nástroje (lžíce, špachtle ...) komínkem vík (b2), (d2) nebo (h2) nebo bubínkového zásobníku (g1).
- Čepele jsou velmi ostré; abyste předešli jakémukoli zranění, zacházejte s nimi opatrně zejména při vyprazdňování konvice nebo malého mlýnku mixéru, dále při sestavování nebo rozmontování válce kráječe A (e5), malého mlýnku, hlavy mlýnku (záleží na modelu) a při čištění tohoto příslušenství.
- Nepoužívejte tento přístroj na míchání nebo mixování jiných předmětů než potravin.
- Nenalévejte horké tekutiny (jejichž teplota přesahuje 80 °C) do misek (b1a d1 – záleží na modelu).
- Do konvice mixéru vždy nejprve nalijte tekuté složky a až poté přidejte pevné suroviny.
- Abyste předešli přetečení tekutiny, neplňte mísu nebo konvici nad maximální úroveň (pokud je vyznačena).
- Pokud je mixér v chodu, nikdy do jeho konvice nedávejte prsty nebo jiný předmět.
- Nikdy neoddělávejte víko nebo konvici mixéru před jeho

CS

úplným vypnutím.
- Pro zavedení surovin do plnicí trubice vždy používejte pěchovač (e3) spolu s příslušenstvím na krájení zeleniny (e) a hlavou mlýnku (záleží na modelu). Nikdy k tomuto účelu nepoužívejte prsty, vidličku, lžíci, nůž nebo jiný předmět.
- Nikdy nezapínejte konvici mixéru (d) bez víka (d2), surovin nebo pouze se suchými ingrediencemi.
- Nepoužívejte naráz více než jedno příslušenství.
- Nepoužívejte mísy (b1, d1) jako nádoby (k mražení, vaření, sterilizaci...).
- Nepoužívejte šlehač (f2) nebo emulgační kotouč (f1) pro přípravu těžkého těsta. Tento přístroj není určen následující použití (na které se nevztahuje záruka), jako jsou:
  - Pracovní oblast kuchyně v prodejnách, kancelářích a v jiných pracovních prostředích;
  - Na farmách,
  - Použití hosty v hotelech, motelech a dalších typech ubytovacích zařízeních,
  - V profesionálních provozech.
- Seřizeni rychlosti a doby provozu každeho kusu přislušenstvi jsou popsany v navodu k použiti.
- Sestaveni a montaž přislušenstvi na přistroj jsou popsany v navodu k použiti.
- Zakladni i pravidelne čištěni současti, ktere přichazeji do styku s potravinami, a čištěni a udržba přistroje jsou popsany v navodu k použiti.

POUZE PRO EVROPSKÉ TRHY

- Platí pro všechna příslušenství (záleží na modelu) kromě šlehače (c3) a kráječů (e6, e7, e8, e9): tento přístroj nesmějí používat děti. Uložte tento přístroj a jeho kabel mimo dosah dětí.
  Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Tento přístroj mohou používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí pouze za předpokladu, že jsou pod dohledem jiné osoby nebo byly instruovány, jak s přístrojem bezpečně manipulovat a rozumí možným rizikům.
- Šlehač (c3) a kráječe (e6, e7, e8, e9) (záleží na modelu) mohou používat děti od 8 let a výše, pokud jsou pod dohledem jiné osoby nebo byly instruovány, jak s přístrojem bezpečně manipulovat a rozumí možným rizikům. Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti, pokud jim je méně než 8 let a nejsou pod dohledem jiné osoby. Uložte tento přístroj a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.

Zapojení do elektrické sítě:

- Zkontrolujte, zda elektrické napětí vašeho přístroje odpovídá napětí ve vaší elektrické síti. Nesprávné zapojení je důvodem pro zrušení záruky.
- Při odpojování přístroje ze sítě nikdy netahejte za napájecí kabel.
- Přístroj musí být odpojen ze sítě, pokud není déle používán, dále při čištění nebo v případě přerušení dodávky elektrického proudu.
- Napájecí kabel musí být uložen mimo dosah dětí a nesmí přijít do styku nebo být umístěn poblíž horkých částí přístroje, zdrojů tepla nebo ostrých hran.
- V případě poškození napájecího kabelu nebo zásuvky přístroj nepoužívejte. Tyto součástky musí být z bezpečnostních důvodů vyměněny v autorizovaném servisním centru (viz seznam v servisní knížce).

OPIS

a - Blok motoru
- **a1** Měnič rychlosti
- **a2** Pomalý výstup
- **a2.1** Výstup příslušenství pro míchání
- **a2.2** Výstup příslušenství na krájení zeleniny
- **a3** Tlačítko odblokování multifunkční hlavy
- **a4** Multifunkční hlava
- **a5** Rychlý výstup
- **a6** Krytka

b - Souprava mísy
- **b1** Mísa
- **b2** Víko

c - Příslušenství pro míchání
- **c1** Hnětač
- **c2** Šlehač
- **c3** Metla

d - Mixovací mísa (podle typu)
- **d1** Mísa
- **d2** Víko
- **d3** Dávkovací víčko

e - Kráječ zeleniny (podle typu)
- **e1** Adaptér příslušenství na krájení zeleniny
- **e2** Bubínkový zásobník
- **e2.1** Osa
- **e3** Pěchovátko
- **e4** Objímka pro přidržení bubnu
- **e5** Krájecí bubínek
- **e6** Bubínek C hrubého strouhání
- **e7** Bubínek D jemného strouhání
- **e8** Bubínek E parmazán (podle modelu)
- **e9** Struhadlo na brambory R (na bramborové placky – záleží na modelu)

Příslušenství obsažené v typu, který jste si právě koupili, je vyznačeno na etiketě navrchu na obalu.

UVEDENÍ DO CHODU

- Před prvním použitím omyjte všechny díly příslušenství mýdlovu vodou. Opláchněte a usušte.
- Postavte přístroj na rovnou, čistou a suchou plochu, zkontrolujte, zda je tlačítko měniče **(a1) v poloze "0"**, poté přístroj zapojte.
- Pro uvedení do provozu máte několik možností:
  - **Přerušovaný chod (pulsní):** Pro lepší kontrolu připravovaných pokrmů otočte tlačítkem měniče (a1) do polohy "pulse" několika za sebou jdoucími impulzy.
  - **Plynulý provoz:** Otočte tlačítkem měniče (a1) do požadované polohy od "1" do "4" podle prováděných pokrmů.
- Při přípravě můžete provoz měnit.
- Při vypínání přístroje vraťte tlačítko (a1) na "0", pak přístroj odpojte.

Ochrana proti přetížení:
Váš kuchyňský spotřebič je vybaven mikroprocesorem, který kontroluje a analyzuje provozní výkon. V případě velkého přetížení se spotřebič přizpůsobí snížením rychlosti nebo se zcela zastaví. V případě zastavení vraťte volič měniče rychlosti (a1) do polohy „0", odpojte spotřebič ze sítě a vyjměte část ingrediencí. Nechte spotřebič několik minut odpočívat. Poté ho můžete znovu zapojit do sítě a spustit otočením voliče měniče rychlosti (a1) na požadovanou rychlost podle receptu.

Očíslování odstavců je shodné s očíslováním zarámovaných schémat.

1 - MÍCHÁNÍ / HNĚTENÍ / TŘENÍ / EMULGOVÁNÍ / ŠLEHÁNÍ

POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:
- Mísa (b1)
- Víko (b2)
- Hnětač (c1) nebo šlehač (c2) nebo metla (c3)

1.1 MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ (SCHÉMA 1)
- Stiskněte tlačítko (a3) pro odblokování multifunkční hlavy (a4) a zvedněte ji až nadoraz.
- Zablokujte mísu (b1) (proti směru hodinových ručiček) na přístroj a vložte suroviny.
- Zasuňte požadované příslušenství (c) do výstupu (a2.1), dokud nezacvakne.
- Uveďte multifunkční hlavu (a4) do vodorovné polohy: stiskněte tlačítko (a3) a ručně sklopte multifunkční hlavu (a4), až se zablokuje (návrat tlačítka (a3) do původní polohy).
- Umístěte víko (b2) na mísu (b1).

Poznámka: Použití víka není povinné. Omezuje nebezpečí vystříknutí nebo odlétnutí.
- Zkontrolujte, zda je klapka (a6) na místě na rychlém výstupu (a5).

1.2 UVEDENÍ DO PROVOZU
- Spusťte přístroj otočením tlačítka měniče (a1) do požadované rychlosti podle receptu.
- Otvorem ve víku (b2) můžete přidávat suroviny během provozu.
- Při vypínání přístroje vraťte tlačítko (a1) na "0".

Doporučení:
- Hnětení
- Hnětač (c1) **používejte jen při rychlosti "1"**.

Hnětat můžete až:
- 500g mouky pro chlebová těsta (např. bílý chléb, cereální chléb,…)
- 400 g mouky na speciální chléb (mouka z vyšší třídy než 55 (T55): žitný chléb, celozrnné pečivo, …)
- 250g mouky v případě kynutých těst (brioška, bábovka, těsto na pizzu, máslové těsto…)
- 750g mouky v případě mléčn

Pro úsp šnou manipulaci s mixérem postupujte dle pokyn na stran 4.
Teplota tekutiny na kynuté a chlebové těsto by se měla pohybovat v rozmezí 25-30 °C.

- Míchání
- Použijte šlehač (c2) **při rychlosti "1" až "4"**.

Míchat můžete až:
- 1 kg bábovkového těsta, páleného těsta…
- 2,7 kg těsta na sladký koláč (viz základní recept)
- **Nikdy nepoužívejte šlehač (c2) ke hnětení těžkých těst.**
- Maximální doba provozu: 13 min.
- **Tření/emulgování/šlehání**
- Použijte metlu (c3) **při rychlosti "1" až "4"**.

Můžete připravovat: majonézu, omáčku aïoli, omáčky, sníh z bílků (až z 8 vajec), šlehačku (až 500 ml)…
- **Nikdy nepoužívejte metlu (c3) ke hnětení těžkých těst nebo míchání lehkých těst.**
- Maximální doba provozu: 10 min.

1.3 DEMONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ
- **Vyčkejte do úplného zastavení spotřebiče a pak jej odpojte.**
- Odstraňte víko (b2).

CS

• Pomocí tlačítka (a3) odblokujte multifunkční hlavu (a4) a zvedněte ji do horní polohy.
• Zatáhněte za příslušenství (c1), (c2) nebo (c3), pak je vytáhněte z multifunkční hlavice.
• Vyjměte mísu.

2 - HOMOGENIZOVÁNÍ/MÍCHÁNÍ/MIXOVÁNÍ (PODLE TYPU)

Podle druhu surovin je možno v mixovací míse (d) připravit až 1l hustých směsí a 0,75l tekutých směsí.

POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Mixovací mísa (d)

2.1 - MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ (SCHÉMA 2)

• Uveďte multifunkční hlavu (a4) do vodorovné polohy: stiskněte tlačítko (a3) a ručně sklopte multifunkční hlavu (a4), až se zablokuje (návrat tlačítka (a3) do původní polohy).
• Sejměte klapku (a6) z rychlého výstupu (a5) tak, že ji zatáhnete nahoru.
• Před nasazením mixovací mísy (d) zkontrolujte, že je přístroj vypnut.
• Nasaďte mixovací mísu (d) na rychlý výstup (a5), volit můžete ze čtyř poloh.
• Vložte suroviny do mixovací mísy a upevněte víko (d2) s dávkovacím víčkem (d3) pootočením ve směru hodinových ručiček.

2.2 - UVEDENÍ DO PROVOZU

• Spusťte přístroj otočením tlačítka měniče (a1) do požadované rychlosti podle receptu.
Prolepší kontrolu mixování alepší homogenizaci těsta použijte polohu "Pulse".
Sejmutím dávkovací zátky (d3) ve víku (d2) můžete přidávat suroviny během provozu.
• Při vypínání přístroje vraťte tlačítko (a1) na "0".

Doporučení:

- Použijte mixovací mísu (d) **při rychlosti "3" až "4"**.
Maximální doba provozu: 3 min.
Můžete připravovat:
- Jemně mixované polévky, krémové polévky, kompoty, mléčné koktejly, koktejly.
- Lehká těsta (palačinky, koblihy, bublanina, třené…)
- Pokud během mixování suroviny zůstávají přilepené na stěnách mísy, vypněte přístroj, vyjměte mísu, přísady seškrábněte na nože, pak mísu znovu upevněte a pokračujte v přípravě.
- Do mixovací mísy nikdy nelijte horké kapaliny.
- Nepoužívejte mixovací mísu prázdnou.
- Mísu mixéru používejte vždy s víkem.
- Nikdy víko nezvedejte před úplným zastavením přístroje.
- **Do mísy mixéru vždy nalijte nejprve tekuté a pak teprve přidejte pevné přísady.**

2.3 DEMONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

• Vyčkejte do úplného zastavení spotřebiče a pak jej odpojte. Vyjměte mixovací mísu.
Vraťte zpět klapku (a6) na výstup (a5).

3 - STROUHÁNÍ / KRÁJENÍ (PODLE TYPU)

POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Adaptér kráječe zeleniny (e1)
- Bubínkový zásobník (e2) + pěchovátko (e3)
- Bubínky (podle typu)
- Objímka pro přidržení bubnu (e4)

3.1 MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ (SCHÉMA 3)

• Stiskněte tlačítko (a3) pro odblokování multifunkční hlavy (a4) a zvedněte ji až nadoraz.
• Nasaďte adaptér (e1) pod multifunkční hlavici (a4): nastavte levou značku adaptéru (e1) na značku multifunkční hlavice (a4), pak otáčejte, dokud není pravá značka adaptéru (e1) na značce multifunkční hlavice (a4).
• Vložte do zásobníku zvolený bubínek a zkontrolujte, zda je zcela zasunut do zásobníku. Nasaďte objímku pro přidržení bubnu (e4).
• Nakloňte bubínkový zásobník (e2) napravo k výstupu adaptéru (e), nechte zapadnout oba bajonety bubínkového zásobníku do obou drážek adaptéru. Zasuňte až na konec. Pokud je nasazování obtížné, otáčejte mírně osou (e2.1) bubínkového zásobníku a znovu jej zapojte. Posunujte komínek zásobníku do svislé polohy otáčením proti směru hodinových ručiček až do zablokování.
• Zablokujte mísu (b1) (proti směru hodinových ručiček) na přístroj.
• Zkontrolujte, zda je klapka (a6) na místě na rychlém výstupu (a5).

3.2 - ZAPNUTÍ A RADY

• Zapněte přístroj otočením měniče (a1) na rychlost "3".
• Maximální doba provozu: 10 min
• Vkládejte potraviny komínkem zásobníku a posunujte je pomocí pěchovátka (e3). **Nikdy neposunujte suroviny do komínku prsty nebo kuchyňskými nástroji**.
• Při vypínání přístroje otočte tlačítko (a1) na "0". Vyčkejte **do úplného zastavení** spotřebiče a **pak jej odpojte**.
• Odblokujte bubínkový zásobník v opačném směru než při montáži.
• Pomocí bubínků můžete připravit:
- Strouhat nahrubo C (e6) / strouhat najemno D (e7): mrkev, celer, brambory, sýr, …
- Krájet na silné plátky A (e5): brambory, mrkev, okurky, jablka, řepu, …
- parmazán E (e8): brambory, parmezán …

4 - SEKÁNÍ MALÉHO MNOŽSTVÍ (PODLE TYPU)

POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Smontovaný malý mlýnek.

Malým mlýnkem můžete během několika sekund nasekat: suché fíky, sušené broskve…
Množství / max. čas: typ QA100 : 50g / 8s, typ QA200 : 90g / 8s.
Tento malý mlýnek není určen ke zpracování tvrdých surovin, jako je káva.

ČIŠTĚNÍ

• Odpojte přístroj.
• Neponořujte blok motoru (a) do vody ani pod tekoucí vodu. Otřete suchým nebo skoro suchým hadrem.
• Pro snazší čištění je vhodné opláchnout příslušenství hned po použití. **S ostrými díly zacházejte opatrně, mohou vás zranit.**
• Umyjte, opláchněte a osušte příslušenství:lze je mýt v myčce.

Tipy:
- Pokud dojde k obarvení příslušenství potravinami (mrkev, pomeranče, ...) třete je hadrem napuštěným jedlým olejem, poté vyčistěte obvyklým způsobem.
- Mixovací mísa (d): do mixovací nádoby nalijte teplou vodu s několika kapkami tekutého mýdla. Zavřete víko. Umístěte na přístroj a zapněte několika impulzy. Po sejmutí mísu opláchněte pod tekoucí vodou a nechte oschnout (mísa vzhůru nohama).

USKLADNĚNÍ

Přístroj neskladujte ve vlhku.

CO DĚLAT, POKUD VÁŠ PŘÍSTROJ NEFUNGUJE?

Pokud přístroj nefunguje, zkontrolujte:
- Zapojení přístroje.
- Zablokování veškerého příslušenství.
- Poloha tlačítka (a1) : uveďte je do polohy "0", pak znovu zvolte požadovanou rychlost.

LIKVIDACE OBALŮ A PŘÍSTROJE



Obal obsahuje výhradně materiály neohrožující životní prostředí, které mohou být likvidovány v souladu s platnými předpisy o recyklaci.
Pokud chcete dát přístroj do odpadu, informujte se u příslušného odboru vaší obce.

ELEKTRONICKÉ NEBO ELEKTRICKÉ VÝROBKY NA KONCI ŽIVOTNOSTI



Podílejme se na ochraně životního prostředí!
ⓘ Váš přístroj obsahuje četné obnovitelné nebo recyklovatelné materiály.
➲ Odneste ho prosím do recyklačního centra.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Můžete dát vašemu přístroji osobitý ráz a opatřit si u vašeho obvyklého prodejce nebo u autorizovaného servisního střediska toto příslušenství:

Mísa	Metla	Adaptér příslušenství na krájení zeleniny Kráječ zeleniny:
Víko mísy	Mísicí nádoba	- A: krájení
Hnětač	Mini-mlýnek	- C: hrubé strouhání
Šlehač	Hlavice mlýnku	- D: jemné strouhání
		- E: parmazán

UPOZORNĚNÍ: nelze prodat žádné příslušenství bez toho, že předložíte návod k použití nebo váš spotřebič.

ALAPRECEPTEK

Suroviny
Suroviny: 200 g mouky, 100 g měkkého másla krájeného na kousky, 50 ml vody, 1 špetka soli.
Do mísy nasypte mouku, máslo a sůl. Nasaďte hnětač a víko. Spusťte na několik sekund v rychlosti 1, pak za stálého míchání přilijte vodu. Hnětejte, dokud z těsta nevznikne koule.
Vložte ji do pečícího papíru a odložte asi na 30 min. do chladna, než ji rozválíte a dáte péct.

Mléčný chléb
Suroviny: 500 g mouky, 1 vejce, 80 g měkkého másla na kousky, 80 g cukru, 250 ml vlažného mléka, 5 g sušených pekařských kvasnic, 1 špetka soli.
Do mísy vložte všechny přísady. Nasaďte hnětač a víko. Zapněte na rychlost 1 asi na 8 min. Nechte těsto odpočívat při pokojové teplotě asi 1 hodinu, pak těsto propracujte rukou. Nakrájejte z těsta malé kousky a vytvarujte do malých chlebů. Rozložte je na plech pokrytý pečícím papírem a nechte kynout asi 30 - 40 minut. Předehřejte troubu na 200°C.
Potřete bochníčky vaječným žloutkem s trouchou mléka a cukru. Zapékejte na 20 min.

Sladký koláč
Suroviny: 2 vejce, 125 g cukru, 125 g měkkého másla na kousky, 250 g mouky, 70 ml mléka, 1 sáček (11 g) prášku do pečiva, 1 sáček (6,5 g) vanilkového cukru.
Do mísy vložte všechny přísady kromě mouky. Nasaďte mísicí nástavec a víko. Spusťte na několik sekund v rychlosti 1, pak za stálého míchání pomalu přisypávejte mouku. Míchejte celkem asi 3 minuty. Předehřejte troubu na 180°C. Vložte těsto do vymoučené koláčové formy. Zapékejte asi na 40min.

Sladký koláč
Suroviny: 2 vejce, 125 g cukru, 125 g měkkého másla na kousky, 250 g mouky, 70 ml mléka, 1 sáček (11 g) prášku do pečiva, 1 sáček (6,5 g) vanilkového cukru.
Do mísy vložte všechny přísady kromě mouky. Nasaďte mísicí nástavec a víko. Spusťte na několik sekund v rychlosti 1, pak za stálého míchání pomalu přisypávejte mouku. Míchejte celkem asi 3 minuty. Předehřejte troubu na 180°C. Vložte těsto do vymoučené koláčové formy. Zapékejte asi na 40min.

Slaný koláč
Suroviny: 200 g mouky, 4 vejce, 1 sáček (11 g) prášku do pečiva, 100 ml studeného mléka, 50 ml olivového oleje, 12 sušených rajčat, 200 g sýru feta, 15 zelených oliv bez pecek nakrájených na kousky, sůl, pepř.
Předehřejte troubu na 180°C. Vysypte moukou koláčovou formu. Do mísy nasypte mouku, vejce a

kvasnice. Nasaďte mísicí nástavec a víko. Spusťte na rychlost 1, pak zvyšte na rychlost 3. Přilijte olivový olej a mléko, nechte však přístroj běžet asi 1,5 min. Přepněte na rychlost 1 a přidejte sušená rajčata, sýr feta a olivy. Osolte a opepřete. Nalijte směs do formy a pečte 30 až 40 minut.

Majonéza

Suroviny: 1 vaječný žloutek, 1 polévkoválžíce hořčice, 1 kávoválžíce octa, 250 ml oleje, sůl, pepř.

Důležité upozornění: Všechny suroviny musejí mít pokojovou teplotu.

Do mísy vložte všechny přísady kromě oleje. Nasaďte emulgační nástavec a víko. Spusťte na rychlost 1 a pomalu vlévejte olej. Po 10 s přepněte na rychlost 4 a stále pokračujte v pomalém přilévání oleje. Jakmile vlijete veškerý olej, nechte puštěné ještě asi 30 s.

Pozn.: Uložte do chladničky a spotřebujte do 24 hodin.

CS

Šlehaná smetana

Suroviny: 250ml vychlazené čerstvé smetany, 50 g moučkového cukru.

Do mísy vlijte smetanu a přidejte cukr. Nasaďte emulgační nástavec a víko. Spusťte na rychlost 3 po dobu 2 minut, pak na rychlost 4 po dobu 1,5 min.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

SK

- Pred prvým použitím zariadenia si pozorne prečítajte návod na obsluhu a dobre ho uschovajte: používanie, ktoré nie je v súlade s týmto návodom na obsluhu, zbavuje výrobcu akejkoľvek zodpovednosti.
- Tento prístroj nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú zníženú fyzickú, senzorickú alebo mentálnu schopnosť alebo osoby, ktoré nemajú na to skúsenosti alebo vedomosti, okrem prípadov, keď im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť poskytuje dohľad alebo ich vopred poučí o používaní tohto prístroja. Je potrebné dohliadať na deti, aby ste si boli istí, že sa s týmto zariadením nehrajú.
- Vaš pristroj je určeny iba na kuchynske použitie v interieri budovy a v nadmorskej vyške menej ako 2 000 m nad morom.
- Prístroj nepoužívajte, ak správne nefunguje, alebo je poškodený. V takom prípade sa obráťte na autorizované servisné stredisko (pozri zoznam v servisnej knižke).
- Každý zásah, okrem čistenia a bežnej údržby, ktorú pravidelne vykonáva zákazník, musí vykonať autorizované servisné stredisko (pozri zoznam v servisnej knižke).
- Zariadenie vždy odpojte od zdroja napätia, ak je nechané bez dozoru alebo pred zmontovaním, rozobratím alebo čistením.
- Nezabudnite, že ak používate zariadenie nesprávne, môžete sa poraniť.
- Dávajte pozor, ak sa do kuchynského robota alebo mixéra nalieva horúca tekutina, pretože z dôvodu prudkého odparovania môže vystreknúť zo spotrebiča.
- Prístroj, napájací kábel ani zástrčku neponárajte do vody ani do inej tekutiny.
- Príslušenstvo nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.

SK

- Pre vašu vlastnú bezpečnosť používajte len príslušenstvo a náhradné diely určené pre váš spotrebič, ktoré sa predávajú v schválenom servisnom stredisku.
- Pracovnú nádobu na mixovanie (d) alebo odšťavovač (h) vždy najprv odmontujte a až potom stlačte odisťovacie tlačidlo (a2) multifunkčnej hlavice (a3).
- Pred výmenou príslušenstva alebo pred manipuláciou v blízkosti častí, ktoré sa pri činnosti prístroja pohybujú, prístroj vypnite a odpojte od zdroja napájania.
- Nedotýkajte sa príslušenstva mixéra ani nožov, keď je spotrebič zapnutý.
- Dbajte na to, aby ste počas prevádzky nenechali nad prístrojom visieť dlhé vlasy, šatku, kravatu a pod.
- Do plniaceho nástavca, ktorý je súčasťou veka (b2), (d2) alebo (h2) a zásobníka na bubienkové krájače/strúhadlá (g1) nikdy nevkladajte kuchynské náradie (lyžica, stierka a pod.).
- Čepele sú veľmi ostré: pri vyprázdňovaní nádoby mixéra alebo minimlynčeka, skladaní a rozoberaní bubna krájača A (e5), hlavy minimlynčeka a mlynčeka (v závislosti od modelu) a pri čistení všetkého tohto príslušenstva s čepeľami minipulujte opatrne, aby ste zabránili poraneniu.
- Tento spotrebič nepoužívajte na mixovanie predmetov, ktoré nie sú potraviny.
- Nenalievajte vriace tekutiny (viac ako 80 °C/176 °F) do mís (b1 a d1 v závislosti od modelu).
- Vždy najprv pridajte tekuté prísady do nádoby mixéra a potom pridajte pevné prísady.
- Nenapĺňajte mixu alebo nádobu nad úroveň maximálneho plnenia (ak je označená), aby ste zabránili pretečeniu.
- Nikdy nedávajte prsty ani iné predmety do nádoby mixéra, ak je spotrebič zapnutý.

SK

- Nikdy neskladajte viečko ani nádobu mixéra predtým, ako sa spotrebič úplne zastaví.
- Vždy používajte posúvač (e3) s príslušenstvom krájača zeleniny (e) a hlavu mixéra (v závislosti od modelu) na smerovanie potravín do otvoru podávača. Nikdy nepoužívajte prsty, vidličku,lyžičku, nôž ani iné predmety.
- Nádobu mixéra (d) nikdy nepoužívajte bez veka (d2), bez prísad alebolen so suchými potravinami.
- Nepoužívajte súčasne viac ako jedno príslušenstvo.
- Pracovné nádoby (b1, d1) nepoužívajte ako kuchynské nádoby (na mrazenie, varenie, sterilizáciu a pod.).
- Tento pristroj nie je určeny na ine použivanie, ako je použivanie v domacnosti, (použivanie, na ktore sa nevzťahuje zaruka), a to napriklad:
  - Pracovny kuchynsky kut v obchodoch, kancelariach a inych pracovnych prostrediach,
  - Na farmach,
  - Zakaznikmi hotelov, motelov a inych priestorov s charakterom ubytovania,
  - V priestoroch typu „hosťovske izby.
- Pri nastaveni rychlosti a času prevadzky každeho prislušenstva si prečitajte navod na použitie.
- Pri zostavovani a montaži prislušenstva na pristroj si prečitajte navod na použitie.
- Pri zakladnom a pravidelnom čisteni časti, ktore sa dostavaju do styku s potravinami, a pri čisteni a udržbe vašho spotrebiča si prečitajte navod na použitie.

LEN PRE EURÓPSKE TRHY

- So všetkým príslušenstvom (v závislosti od modelu) s výnimkou metličky (c3) a strúhadla (e6, e7, e8, e9): toto príslušenstvo nemajú

používať deti. Spotrebič a jeho kábel umiestnite mimo dosahu detí.
Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.

- Tento spotrebič môžu používať osoby s fyzickým, zmyslovým alebo duševným postihnutím, ani osoby, ktoré nemajú dostatočné skúsenosti a vedomosti, pod podmienkou, že je zabezpečený dohľad nad nimi a pokiaľ boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a uvedomujú si nebezpečenstvá.
- Metličku (c3) a strúhadlá (e6, e7, e8, e9) v závislosti od modelu) môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ak boli inou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a ak rozumejú prípadným rizikám. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dohľadu a mladšie ako 8 rokov. Spotrebič a jeho kábel uskladnite mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Pri pripojení k elektrickej sieti:

- skontrolujte, že menovitý výkon vášho spotrebiča zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej sieti. V prípade akéhokoľvek nesprávneho zapojenia záruka stráca platnosť.
- Pri odpájaní spotrebiča od elektrickej siete neťahajte za napájací kábel.
- Prístroj je potrebné odpojiť z elektrickej siete v prípade, že ho dlhú dobu nepoužívate, pred čistením alebo v prípade výpadku prúdu.
- Napájací kábel sa musí nachádzať mimo dosahu detí a nesmie sa nachádzať v blízkosti teplých častí prístroja, zdrojov tepla alebo ostrých rohov ani prísť s nimi do kontaktu.
- Ak sú napájací kábel alebo zástrčka poškodené, prístroj nepoužívajte. Z bezpečnostných dôvodov musí tieto komponenty vymeniť servisné stredisko (pozri zoznam v servisnej knižke).

POPIS

a - Blok motora
- **a1** Tlačidlo regulátora rýchlosti
- **a2** Nízkootáčkový vývod
- **a2.1** Vývod na miešacie nástavce
- **a2.2** Vývod na strúhadlo na zeleninu
- **a3** Odisťovacie tlačidlo multifunkčnej hlavice
- **a4** Multifunkčná hlavica
- **a5** Vysokootáčkový vývod
- **a6** Ochranný kryt

b - Zostava pracovnej nádoby
- **b1** Pracovná nádoba
- **b2** Veko

c - Miešacie nástavce
- **c1** Hnetací nástavec
- **c2** Miešací nástavec
- **c3** Šľahacia metlička

d - Pracovná nádoba na mixovanie (v závislosti od modelu)
- **d1** Pracovná nádoba
- **d2** Veko
- **d3** Dávkovací uzáver

e - Strúhadlo na zeleninu (v závislosti od modelu)
- **e1** Adaptér na strúhadlo na zeleninu
- **e2** Zásobník na bubienkové krájače/strúhadlá
- **e2.1** Osa
- **e3** Prítlačný aplikátor
- **e4** Prídržný krúžok bubienkového krájača/strúhadla
- **e5** Bubienkový krájač A
- **e6** Bubienkové strúhadlo C na hrubé strúhanie
- **e7** Bubienkové strúhadlo D na jemné strúhanie
- **e8** Bubienkové strúhadlo E na parmezán (v závislosti od modelu)
- **e9** Krájač na zemiaky R (na zemiakové hranolky – v závislosti od modelu).

Príslušenstvo patriace k modelu, ktorý ste si práve zakúpili, je zobrazené na štítku umiestnenom na vrchnej strane obalu.

UVEDENIE DO PREVÁDZKY

- Pred prvým použitím umyte všetky diely príslušenstva saponátovou vodou. Opláchnite ich vodou a osušte.
- Prístroj položte na rovnú, čistú a suchú plochu. Ubezpečte sa, že tlačidlo regulátora rýchlosti (a1) sa nachádza v polohe „0“, a potom prístroj zapojte do elektrickej siete.
- Prístroj môžete zapnúť viacerými spôsobmi:
  - Prerušovaný chod („pulse“): Tlačidlo regulátora rýchlosti (a1) pootočte do polohy „pulse“ a niekoľkokrát stlačte. Tymto spôsobom môžetelepšie kontrolovať prípravu pokrmov.
  - Plynulý chod: Tlačidlo regulátora rýchlosti (a1) pootočte do požadovanej polohy (od „1“ po „4“) podľa druhu pripravovaného pokrmu.
- Rýchlosť počas prípravy môžete meniť.
- Prístroj vypnite pootočením tlačidla (a1) do polohy „0“ a odpojte ho z elektrickej siete.

Ochrana proti preťaženiu:
Váš kuchynský prístroj je vybavený mikroprocesorom, ktorý kontroluje a analyzuje výkon počas prevádzky. V prípade veľkého zaťaženia sa váš prístroj prispôsobí znížením rýchlosti alebo samostatným zastavením. V prípade zastavenia znovu prepnite tlačidlo na reguláciu rýchlosti (a1) do pozície „0“, odpojte prístroj z elektrickej siete a odoberte časť prísad. Nechajte prístoj niekoľko minút postáť. Potom ho môžete znovu zapojiť a znovu spustiť odočením tlačidla na reguláciu rýchlosti (a1) na želanú rýchlosť v závislosti od receptu.

Číslovanie odsekov zodpovedá očíslovaniu schematických nákresov v rámčekoch.

1 - MIEŠANIE / HNETENIE / TRENIE / EMULGOVANIE / ŠĽAHANIE

POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:
- Pracovná nádoba (b1)
- Veko (b2)
- Hnetací nástavec (c1) alebo miešací nástavec (c2) alebo šľahacia metlička (c3)

1.1 MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA (SCHÉMA 1)
- Stlačením tlačidla (a3) odistite multifunkčnú hlavicu (a4) a zdvihnite ju až na doraz.
- Pracovnú nádobu (b1) pripevnite k prístroju a pootočením (proti smeru hodinových ručičiek) zaistite. Do nádoby vložte prísady.
- Požadovaný nástavec (c) vsuňte do vývodu (a2.1) tak, aby zacvakol.
- Multifunkčnú hlavicu (a4) vráťte späť do vodorovnej polohy: stlačte tlačidlo (a3) a multifunkčnú hlavicu (a4) sklopte rukou tak, aby sa zaistila (tlačidlo (a3) sa vráti do pôvodnej polohy).
- Veko (b2) nasuňte na pracovnú nádobu (b1).

Poznámka: Použitie veka nie je nevyhnutné. Veko slúži ako ochrana proti vyšplechovaniu alebo striekaniu spracovávaných potravín.
- Ubezpečte sa, že ochranný kryt (a6) vysokootáčkového vývodu (a5) je dobre zaistený.

1.2 UVEDENIE DO PREVÁDZKY
- Prístroj zapnite pootočením tlačidla regulátora rýchlosti (a1) na požadovanú rýchlosť, v závislosti od konkrétneho receptu.
- Potraviny môžete pridávať do pracovnej nádoby aj počas prípravy, cez plniaci otvor vo veku (b2).
- Ak chcete prístroj vypnúť, tlačidlo (a1) pootočte do polohy „0“.

Rady:

- Hnetenie

- Hnetací nástavec (c1) **používajte iba pri rýchlosti „1“**.

Môžete hniesť až:
- 5500 g múky na chlebové cesto (napr.: biely chlieb, celozrnný chlieb a pod.),
- 400 g múky na výrobu špeciálneho chleba (múka z vyššej triedy ako 55 (T55): ražný chlieb, celozrnný chlieb, …)
- 250 g múky na kysnuté cesto (briošky, bábovka, cesto na pizzu, maslové cesto…),
- 750 g múky na mliečne pečivo (pozri základný recept).
- Maximálna doba činnosti prístroja: 13 minút.

Na dosiahnutie najlepších výsledkov postupujte pod a pokynov na obrázku 4.

Tekutina na prípravu kysnutého cesta alebo cesta na chlieb má mať teplotu 25 – 30 °C.

- Miešanie

- Miešací nástavec **(c2) používajte pri rýchlosti „1“ až „4“**.

Môžete miešať až:
- 1 kg piškótového cesta, odpaľovaného cesta a pod.,
- 2,7 kg sladkého cesta na múčniky (pozri základný recept).
- **Miešací nástavec (c2) nikdy nepoužívajte na hnetenie hustého cesta**.
- Maximálna doba činnosti prístroja: 13 minút.

- Trenie / emulgovanie / šľahanie

- Šľahaciu metličku (c3) **používajte pri rýchlosti „1“ až „4“**.

Pomocou tohto nástavca môžete pripraviť: klasickú majonézu, provensálsku majonézu, rôzne druhy omáčok, sneh z bielkov (až z 8 vaječných bielkov), šľahačku (až do 500 ml sladkej smotany) a pod.

- **Šľahaciu metličku (c3) nikdy nepoužívajte na hnetenie hustého cesta, ani na miešanie ľahkého cesta**.
- Maximálna doba činnosti prístroja: 10 minút.

1.3 DEMONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA
- **Počkajte, kým sa prístroj úplne zastaví a odpojte ho z elektrickej siete.**
- Pomocou tlačidla (a3) odistite multifunkčnú hlavicu (a4) a zdvihnite ju do hornej polohy.
- Potiahnite za nástavec (c1), (c2) alebo (c3) a vyberte ho z multifunkčnej hlavice.
- Vyberte pracovnú nádobu.

2 - HOMOGENIZÁCIA / MIEŠANIE / MIXOVANIE (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

V pracovnej nádobe na mixovanie (d) môžete pripraviť až 1l hustých zmesí a 0,75l tekutých zmesí, v závislosti od druhu použitých potravín.

POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:
- Pracovná nádoba na mixovanie (d)

2.1 MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA (SCHÉMA 2)
- Multifunkčnú hlavicu (a4) uveďte do vodorovnej polohy: stlačte tlačidlo (a3) a multifunkčnú hlavicu (a4) sklopte rukou tak, aby sa zaistila (tlačidlo (a3) sa vráti do pôvodnej polohy).
- Ochranný kryt (a6) vysokootáčkového vývodu (a5) potiahnite smerom hore a zložte.
- Skôr než pracovnú nádobu na mixovanie (d) pripevníte na vývod, skontrolujte, či je prístroj skutočne vypnutý.
- Pracovnú nádobu na mixovanie (d) umiestnite na vysokootáčkový vývod (a5); existujú štyri rôzne polohy.
- Potraviny vložte do pracovnej nádoby na mixovanie, veko (d2) s dávkovacím uzáverom (d3) umiestnite na pracovnú nádobu a zaistite pootočením v smere hodinových ručičiek.

2.2 UVEDENIE DO PREVÁDZKY
- Prístroj zapnite pootočením tlačidla regulátora rýchlosti (a1) na požadovanú rýchlosť, v závislosti od konkrétneho receptu.

  Aby ste počas prípravy mohli lepšie kontrolovať mixovanie a dosiahli homogénnejšiu zmes, použite polohu „pulse“.
  Potraviny môžete pridávať do pracovnej nádoby aj počas prípravy: dávkovací uzáver (d3) zložte z veka (d2) a potraviny pridajte cez plniaci otvor.
- Ak chcete prístroj vypnúť, tlačidlo (a1) pootočte do polohy „0“.

Rady:
- Pracovnú nádobu na mixovanie (d) **používajte pri rýchlosti „3“ až „4“**.

Maximálna doba činnosti prístroja: 3 minúty.

Pomocou pracovnej nádoby na mixovanie môžete pripraviť:
- Jemne mixované polievky, krémové polievky, ovocné pyré, mliečne kokteily, tradičné kokteily, - Ľahké cestá (palacinky, placky, bublanina, nákyp a pod.).
- Ak počas mixovania ostanú na stenách pracovnej nádoby nalepené potraviny, prístroj vypnite a pracovnú nádobu na mixovanie vyberte. Steny pracovnej nádoby očistite tak, aby potraviny spadli na čepele. Pracovnú nádobu na mixovanie opäť pripevnite na prístroj a môžete ďalej pokračovať v príprave pokrmu.
- Do pracovnej nádoby na mixovanie nikdy nenalievajte vriace tekutiny.
- Pracovnú nádobu na mixovanie nikdy nepoužívajte naprázdno.
- Pracovnú nádobu na mixovanie používajte vždy spolu s príslušným vekom.
- Veko v žiadnom prípade neskladajte skôr, ako sa čepele úplne zastavia.
- **Do pracovnej nádoby na mixovanie najprv vlejte tekuté prísady a až potom tuhé prísady.**

2.3 DEMONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

• **Počkajte, kým sa prístroj úplne zastaví a odpojte ho z elektrickej siete.** Odmontujte pracovnú nádobu na mixovanie. Ochranný kryt (a6) vráťte na miesto a zaistite ho na vývode (a5)

3 - STRÚHANIE / KRÁJANIE (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:

- Adaptér na strúhadlo na zeleninu (e1)
- Zásobník na bubienkové krájače/strúhadlá (e2) + prítlačný aplikátor (e3)
- Bubienkové krájače a strúhadlá (v závislosti od modelu)
- Prídržný krúžok bubienkového krájača/strúhadla (e4)

SK

3.1 UŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO (SCHÉMA 3)

• Stlačením tlačidla (a3) odistite multifunkčnú hlavicu (a4) a zdvihnite ju až na doraz.

• Adaptér (e1) umiestnite pod multifunkčnú hlavicu (a4) :ľavú značku adaptéra (e1) zarovnajte so značkou multifunkčnej hlavice (a4), potom adaptér (e1) pootočte tak, aby jeho pravá značka bola zarovno so značkou multifunkčnej hlavice (a4).

• Do zásobníka vložte požadovaný bubienkový krájač alebo strúhadlo. Dbajte na to, aby bol krájač (resp. strúhadlo) úplne zasunutý v zásobníku. Nasaďte prídržný krúžok bubienkového krájača/strúhadla (e4).

• Zásobník na bubienkové krájače/strúhadlá (e2) nakloňte doprava a umiestnite pred vývod adaptéra (e). Dbajte na to, aby sa obidva kolíky zásobníka presne zhodovali s dvoma zárezmi na adaptéri. Zásobník úplne zasuňte do adaptéra. Ak sa vám zásobník na bubienkové krájače/strúhadlá zasúva ťažko, mierne pootočte hriadeľ (e2.1) zásobníka a znovu ho skúste zasunúť. Plniaci nástavec zásobníka potom otáčajte do zvislej polohy proti smeru hodinových ručičiek, až kým nedosiahne zaistenú polohu.

• Pracovnú nádobu (b1) pripevnite k prístroju a pootočením (proti smeru hodinových ručičiek) zaistite.

• Ubezpečte sa, že ochranný kryt (a6) vysokootáčkového vývodu (a5) je dobre zaistený.

3.2 - UVEDENIE DO PREVÁDZKY A RADY:

• Prístroj zapnite pootočením tlačidla regulátora rýchlosti (a1) do polohy „3“.

• Maximálna doba činnosti prístroja: 10 minút.

• Potraviny vkladajte do plniaceho nástavca zásobníka a zatláčajte ich pomocou prítlačného aplikátora (e3). **Prísady nikdy nezatláčajte prstami alebo pomocou kuchynského náradia**.

• Ak chcete prístroj vypnúť, tlačidlo regulátora rýchlosti (a1) pootočte do polohy „0“. Počkajte, kým sa prístroj **úplne zastaví a odpojte ho z elektrickej siete**.

• Zásobník na bubienkové krájače/strúhadlá odistite pootočením v opačnom smere ako pri montáži.

• Pomocou bubienkových krájačov/strúhadiel môžete pripraviť:

- Hrubé strúhadlo C (e6) / jemné strúhadlo D (e7): mrkva, zelerové hľuzy, zemiaky, syr atď.
- Hrubý krájač A (e5): zemiaky, mrkva, uhorky, jablká, červená repa atď.
- Strúhadlo na parmezán E (e8): zemiaky, parmezán atď.

4 - SEKANIE MALÉHO MNOŽSTVA POTRAVÍN (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:

- Zmontovaný mini-sekáč.

Pomocou mini-sekáča môžete v priebehu niekoľkých sekúnd posekať (v krokovom režime „pulse“): sušené figy, sušené marhule atď.

Množstvo/max. čas: typ QA100: 50 g / 8 s, typ QA200: 90 g / 8 s.

Tento mini-sekáč sa nesmie používať na sekanie tvrdých potravín, ako sú napríklad kávové zrná.

ČISTENIE

• Prístroj odpojte z elektrickej siete.

• Blok motora (a) neponárajte do vody ani pod tečúcu vodu. Utrite ho suchou alebo mierne navlhčenou handričkou.

• Aby bolo čistenie prístrojaľahšie, príslušenstvo opláchnite vodou ihneď po použití. **So všetkými čepeľami manipulujte opatrne, aby ste sa neporanili**.

• Príslušenstvo umyte, opláchnite vodou a osušte: všetky diely príslušenstva sú vhodné do umývačky riadu.

Tipy:

- V prípade, že dôjde k zafarbeniu rôznych dielov príslušenstva od použitých potravín (napr. mrkvy, pomarančov…), utrite ich handričkou namočenou do jedlého oleja a potom ich očistite ako zvyčajne.
- Pracovná nádoba na mixovanie (d): do pracovnej nádoby nalejte teplú vodu a pridajte niekoľko kvapiek tekutého saponátu. Zatvorte veko. Pracovnú nádobu na mixovanie osaďte na prístroj a niekoľko krát stlačte ovládacie tlačidlo v polohe „pulse“. Pracovnú nádobu zdemontujte,

umyte pod tečúcou vodou a nechajte vyschnúť (dnom otočeným hore).

SK

SKLADOVANIE

Prístroj neodkladajte na vlhké miesto.

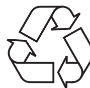
ČO ROBIŤ, AK PRÍSTROJ NEFUNGUJE?

Ak prístroj nefunguje, skontrolujte nasledovné:

- Či je prístroj zapojený do elektrickej siete.
- Či je zaistený každý diel príslušenstva.
- Poloha tlačidla regulátora rýchlosti (a1): tlačidlo otočte do polohy „0“, potom znovu nastavte požadovanú rýchlosť.

Prístroj stále nefunguje? Obráťte sa na autorizované stredisko (pozri zoznam v servisnej knižke).

LIKVIDÁCIA OBALOVÝCH MATERIÁLOV A PRÍSTROJA



Obal obsahuje výhradne také materiály, ktoré nie sú škodlivé pre životné prostredie, a ktoré sa môžulikvidovať v súlade s platnými nariadeniami týkajúcimi sa recyklácie.
Ak chcete prístroj zlikvidovať, informujte sa na príslušnom úrade vo vašom meste.

ELEKTRONICKÉ A ELEKTRICKÉ VÝROBKY NA KONCI ŽIVOTNOSTI



Podieľajme sa na ochrane životného prostredia!

ⓘ Tento prístroj obsahuje hodnotné materiály, ktoré sa môžu znova použiť alebo recyklovať.

➲ Zaneste ho na zberné miesto, ktoré zabezpečí jeho správnulikvidáciu.

PRÍSLUŠENSTVO

Prístroj si môžete upraviť podľa vlastných potrieb a u svojho predajcu alebo v autorizovanom stredisku si môžete zakúpiť nasledujúce príslušenstvo:

Pracovná nádoba
Veko pracovnej nádoby
Hnetací nástavec
Miešací nástavec
Šľahacia metlička
Pracovná nádoba na mixovanie
Mini-sekáč
Hlavica mlynčeka

Adaptér na strúhadlo na zeleninu
Strúhadlo na zeleninu:
- A: krájač
- C: hrubé strúhadlo
- D: jemné strúhadlo
- E: strúhadlo na parmezán

SK

Upozornenie: príslušenstvo si budete môcť zakúpiť až po predložení vášho návodu na používanie alebo prístroja.

ZÁKLADNÉ RECEPTY

Biely chlieb
Suroviny: 350 g múky typu 55, 210 ml vlažnej vody, 5 g sušených kvasníc, 5 g soli.
Do pracovnej nádoby dajte soľ, múku a kvasnice. Nasaďte hnetací nástavec a veko. Prístroj zapnite a nechajte bežať niekoľko sekúnd pri rýchlosti 1, nechajte ho zapnutý a do pracovnej nádoby pridajte vodu. Všetky suroviny nechajte hniesť približne 8 minút. Cesto nechajte polhodinu odpočinúť pri izbovej teplote, potom ho ručne premieste a vytvorte z neho hrudu, ktorú položíte na vymastený a múkou vysypaný plech na pečenie. Cesto nechajte kysnúť približne 1 hodinu. Rúru predhrejte na 240 °C. Na povrchu bochníka urobte zárezy a potrite ho vlažnou vodou. Do rúry vložte malú nádobu naplnenú vodou, aby sa pri pečeníľahšie vytvorila zlatistá kôrka. Pečte v rúre po dobu 30 minút.

Maslové cesto
Suroviny: 200 g múky, 100 g zmäknutého masla pokrájaného na kúsky, 50 ml vody, štipka soli.
Do pracovnej nádoby dajte múku, maslo a soľ. Nasaďte hnetací nástavec a veko. Prístroj zapnite a nechajte bežať niekoľko sekúnd pri rýchlosti 1, nechajte ho zapnutý a do pracovnej nádoby pridajte vodu. Pokračujte v hnetení, až kým nevznikne hruda cesta. Cesto zabaľte do potravinárskej fólie a nechajte odpočívať v chlade približne pol hodinu. Potom ho rozprestrite na plech a dajte piecť.

Mliečne pečivo
Suroviny: 500 g múky, 1 vajce, 80 g zmäknutého masla pokrájaného na kúsky, 80 g cukru, 250 ml vlažného mlieka, 5 g sušených kvasníc, štipka soli.
Všetky suroviny vložte do pracovnej nádoby. Nasaďte hnetací nástavec a veko. Prístroj zapnite a nechajte pri rýchlosti 1 približne 8 minút. Cesto nechajte asi 1 hodinu odpočinúť pri izbovej teplote, potom ho ručne premieste. Cesto pokrájajte na menšie kúsky a vytvorte z nich malé bochníčky. Bochníčky poukladajte na plech na pečenie vystlaný pergamenovým papierom a nechajte ho kysnúť približne 30 až 40 minút. Rúru predhrejte na 200 °C. Bochníčky potrite vaječným žĺtkom rozmiešaným s trochou mlieka a cukru. Nechajte piecť približne 20 minút.

Sladký múčnik
Suroviny: 2 vajcia, 125 g cukru, 125 g zmäknutého masla pokrájaného na kúsky, 250 g múky, 70 ml mlieka, 1 vrecúško (11 g) kypriaceho prášku do pečiva, 1 vrecúško (6,5 g) vanilkového cukru.
Všetky suroviny okrem múky vložte do pracovnej nádoby. Nasaďte miešací nástavec a veko. Prístroj zapnite a nechajte bežať niekoľko sekúnd pri rýchlosti 1, nechajte ho zapnutý a do pracovnej nádoby postupne, po malých množstvách, pridávajte múku. Nechajte miešať približne 3 minúty.
Rúru predhrejte na 180 °C. Cesto vložte do vymastenej a múkou vysypanej tortovej formy. Pečte v rúre približne po dobu 40 minút.

Slaný koláč
Suroviny: 200 g múky, 4 vajcia, 1 vrecúško (11 g) kypriaceho prášku do pečiva, 100 ml studeného mlieka, 50 ml olivového oleja, 12 ks sušených paradajok, 200 g syra feta, 15 ks vykôstkovaných zelených olív pokrájaných na kúsky, soľ, mleté čierne korenie
Rúru predhrejte na 180 °C. Tortovú formu vymastite a vysypte múkou. Do pracovnej nádoby dajte múku, vajcia a kypriaci prášok. Nasaďte miešací nástavec a veko. Prístroj zapnite pri rýchlosti 1, potom zvýšte na rýchlosť 3. Prístroj nechajte zapnutý a pridajte olivový olej a mlieko. Miešajte približne 1 minútu a 30 sekúnd. Rýchlosť znížte na stupeň 1 a pridajte sušené paradajky, syr feta a olivy. Pridajte soľ a mleté čierne korenie. Vzniknutú zmes vložte do formy a pečte v rúre približne 30 až 40 minút.

SK

Majonéza
Suroviny: 1 vaječný žĺtok, 1 polievkovályžica horčice, 1 kávovályžička octu, 250 ml oleja, soľ, mleté čierne korenie.
Upozornenie: všetky prísady musia mať izbovú teplotu.
Do pracovnej nádoby dajte všetky suroviny okrem oleja. Nasaďte šľahaciu metličku a veko. Prístroj zapnite pri rýchlosti 1 a do pracovnej nádoby tenkým prúdom pomaly pridávajte olej. Po 10 sekundách zvýšte rýchlosť na stupeň 4 a ďalej pomaly pridávajte olej. Po pridaní všetkého oleja ešte miešajte asi 30 sekúnd.
Poznámka: Uchovávajte v chladničke a spotrebujte do 24 hodín.

Šľahačka
Suroviny: 250 ml dobre vychladenej tekutej sladkej smotany, 50 g práškového cukru.
Do pracovnej nádoby dajte sladkú smotanu a práškový cukor. Nasaďte šľahaciu metličku a veko.
Prístroj zapnite pri rýchlosti 3 a nechajte bežať 2 minúty, potom nastavte rýchlosť 4 a zmes miešajte ešte 1 minútu a 30 sekúnd.

СЪВЕТИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

BG

- Прочетете внимателно инструкциите за употреба преди първоначално използване на Вашия уред и ги запазете: несъобразената с начина на използване употреба освобождава производителя от всякаква отговорност.
- Уредът не е предназначен за използване от лица (включително от деца), чиито физически, сетивни или умствени способности са ограничени, или лица без опит и знания, освен ако отговорно за тяхната безопасност лице наблюдава и дава предварителни указания относно използването на уреда. Децата трябва да се наблюдават, за да се да гарантира, че не си играят с уреда.
- Този уред е предназначен единствено за обработване на хранителни продукти на закрито и надморски височини под 2000 m.
- Не използвайте вашия уред, ако той не функционира нормално или е повреден. В този случай се обърнете към одобрен сервиз (вижте списъка в книжката за сервизно обслужване).
- Всякакви поправки/поддръжка, с изключение на почистването и обичайната поддръжка от страна на клиента, трябва да се извършват в одобрен сервиз (вижте списъка в книжката за сервизно обслужване).
- Винаги изключвайте уреда от захранването, ако е без надзор и преди да го сглобявате, разглобявате или почиствате.
- Запомнете: можете да се нараните, ако използвате уреда неправилно.
- Внимавайте при наливане на горещи течности в кухненския робот или блендера, тъй като могат да бъдат изхвърлени от уреда поради рязко кипване.
- Не поставяйте никога уреда, захранващия кабел или щепсела във вода или други течности.

- Не поставяйте приставките в микровълнова фурна.
- Заради собствената си безопасност, използвайте само приставки и резервни части, създадени за Вашия уред и продаващи се в одобрени сервизни центрове.
- Винаги махайте каната-миксер (d) или сокоизстисквачката (h), преди да натиснете бутона за освобождаване (a2) на мултифункционалната глава (a3).
- Спирайте уреда и го изключвайте от захранването, преди да сменяте приставките или да се доближавате до подвижни при работа части.
- Не пипайте приставките или ножовете на миксера, когато уредът работи.
- Никога не допускайте при работещ уред над него да висят коси, шалове, вратовръзки и др.
- Никога не бъркайте с прибор (лъжица, вилица и др.) във фунията на капаците (b2), (d2) или (h2), както и в поставката за рендета (g1).
- Ножовете са много остри: за да предотвратите наранявания, работете с тях внимателно при изпразване на каната на блендера или мини-мелачката, сглобяване и разглобяване на барабана на резачката A (e5), мини-мелачката и нейната глава (в зависимост от модела) и при почистване на всички приставки.
- Не използвайте уреда за смесване или разбъркване на нехранителни продукти.
- Не наливайте горещи течности (над 80°C/176°F) в купите (b1 и d1 според модела).
- Винаги наливайте в каната на блендера първо течните съставки, преди да добавите твърдите.
- За да предотвратите преливане, не пълнете купата или каната над максималното ниво (ако е посочено).
- Никога не поставяйте пръстите си или друг предмет в каната на блендера, когато уредът работи.
- Никога не сваляйте капака или каната на блендера, преди уредът

BG

да е спрял напълно.

- Винаги използвайте буталото (e3) с приставката за рязане на зеленчуци (e) и главата на мелачката (в зависимост от модела), за да прокарате храната в улея за подаване. Никога не използвайте пръстите си, вилица, лъжица, нож или друг предмет.
- Не работете с каната на блендера (d) без капака (d2), без съставки или само със сухи продукти.
- Използвайте само по една приставка.
- Винаги изсипвайте първо течните продукти в канатамиксер и след това твърдите продукти.
- Този уред не е предназначен да се използва за домакински и аналогични приложения (използване, което не се покрива от гаранцията) като:

- Работни кухненски места в магазини, офиси и други работни среди;
  - във ферми,
  - От клиенти на хотели, мотели и други помещения за временно пребиваване,
  - Във всякакви помещения от типа на хотелски стаи.

- Разгледайте инструкциите за употреба относно регулиране на скоростта и времето за работа на всяка от принадлежностите.
- Разгледайте инструкциите за употреба за сглобяването и монтирането на принадлежностите към уреда.
- Разгледайте инструкциите за употреба преди първоначалното почистване и регулирайте частите, които имат допир с хранителните продукти, както и инструкциите за почистване и поддръжка на Вашия уред.

САМО ЗА ЕВРОПЕЙСКИ ПАЗАРИ

- С всички приставки (в зависимост от модела) освен бъркалката (c3) и рендетата (e6, e7, e8, e9): този уред не трябва да се използва от деца. Дръжте уреда и кабела му далеч от деца.

Да не се дава на деца да си играят.

- Този уред може да се използва от лица с намалени физически, сензорни или умствени възможности, или с недостатъчни опит и знания, при условие че са под наблюдение или са били инструктирани как да ползват уреда безопасно и разбират опасностите.
- Бъркалката (c3) и рендетата (e6, e7, e8, e9) (в зависимост от модела) могат да се използват от деца на 8 и повече години, ако са под наблюдение или са били инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират опасностите. Почистване и поддръжка от потребителя да не се извършват от деца, освен ако не са на 8 и повече години и се намират под наблюдение. Дръжте уреда и кабела му далеч от деца под 8 години.

При връзка със захранването:

- Проверете дали номиналната мощност на уреда Ви отговаря на захранващата мрежа. Всяко неправилно свързване анулира гаранцията.
- Никога не дърпайте захранващия кабел, за да изключите уреда от контакта.
- Уредът трябва да бъде изключен от електрическата мрежа, когато не се използва повече, както и по време на почистване или в случай на прекъсване на електричеството.
- Захранващият кабел трябва да се държи далеч от деца и не трябва да бъде поставян в близост до или да се опира в горещите части на уреда, източници на топлина или остри ъгли.
- Ако захранващият кабел или щепселът са повредени, не използвайте уреда. За да се гарантира безопасността, тези части трябва да бъдат подменени в оторизиран сервизен център (вижте списък със сервизни центрове в сервизната книжка).

ОПИСАНИЕ

a - Моторен блок
- **a1** регулатор на скоростта
- **a2** Бавен задвижващ механизъм
- **a2.1** задвижващ механизъм на приставките за разбъркване
- **a2.2** Задвижващ механизъм на приставките за рязане на зеленчуци
- **a3** Бутон за освобождаване на мултифункционалната глава
- **a4** Мултифункционална глава
- **a5** Бърз задвижващ механизъм
- **a6** Подвижно капаче

b - Комплект с купа
- **b1** Кана
- **b2** Капак

c - Приставки за разбъркване
- **c1** Приставка за месене
- **c2** Бъркалка за разбъркване
- **c3** Многожилна бъркалка

d - Кана миксер (в зависимост от модела)
- **d1** Кана
- **d2** Капак
- **d3** Тапа с дозатор

e - Приставка за рязане на зеленчуци (в зависимост от модела)
- **e1** Адаптер за приставките за рязане на зеленчуци
- **e2** Поставка за рендета
- **e2.1** Ос
- **e3** Бутало
- **e4** Пръстен за задържане на поставката за рендета
- **e5** Ренде A за рязане
- **e6** Ренде C за едро настъргване
- **e7** Ренде D за ситно настъргване
- **e8** Ренде E за фино Пармезан (в зависимост от модела)
- **e9** Ренде за картофи R (за фритюрници - в зависимост от модела)

Приставките, които се продават в комплект със закупения от вас модел, са представени на етикета в горната част на опаковката.

ИЗПОЛЗВАНЕ

- Преди първата употреба измийте всички части на приставките със сапунена вода. Изплакнете и подсушете.
- Поставете уреда на равна, чиста и суха повърхност, **уверете се, че регулаторът (a1) е на положение „0“**, и след това включете уреда в захранването.
- За да го включите, имате няколко възможности:
  - **Работа на интервали (pulse)**: Завъртайте регулатора (a1) на положение „pulse“ на последователни импулси за по-добър контрол при някои видове обработка.
  - **Непрекъсната работа**: Завъртайте регулатора (a1) на желаното положение от „1“ до „ 4 “ според извършваната обработка.
- Можете да променяте това по време на обработката.
- За да спрете уреда, върнете регулатора (a1) на „0“ и след това изключете уреда от захранването.

Защита срещу претоварване:
Вашият кухненски уред е снабден с микропроцесор, който регулира и анализира използваната мощност. В случай на прекалено голямо натоварване уредът се адаптира, като намалява скоростта си или спира автоматично. В случай на спиране върнете бутона за регулиране на скоростта (a1) в положение „0“, изключете уреда от контакта и извадете част от съставките. Оставете уреда да почива няколко минути. След това може да го включите отново в контакта и да стартирате готвенето, като поставите бутона за регулиране (a1) на желаната скорост в зависимост от рецептата.

Номерацията на разделите отговаря на номерацията на схемите.

BG

1 - РАЗБЪРКВАНЕ/ МЕСЕНЕ/ БИЕНЕ/ ЕМУЛГИРАНЕ/ РАЗБИВАНЕ

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ:
- Купа (b1)
- Капак (b2)
- Приставка за месене (c1) или бъркалка за разбъркване (c2), или многожилна бъркалка (c3)

1.1 СГЛОБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ (СХЕМА 1)
- Натиснете бутона (a3), за да освободите мултифункционалната глава (a4), и я вдигнете докрай.
- Фиксирайте купата (b1) (в посока обратно на часовниковата стрелка) върху уреда и сложете продуктите.
- Поставете желаната приставка (c) в задвижващия механизъм (a2.1), като трябва да чуете щракване.
- Върнете мултифункционалната глава (a4) в хоризонтално положение: натиснете бутона (a3) и с ръка наведете мултифункционалната глава (a4), докато се фиксира (връщане на бутона (a3) в първоначалното му положение).
- Плъзнете капака (b2) върху купата (b1).

Забележка: Използването на капака не е задължително. Той предпазва от изцапване и изпръскване.
- Уверете се, че подвижното капаче (a6) е на мястото си върху бързия задвижващ механизъм (a5).

1.2 ВКЛЮЧВАНЕ
- Включете уреда, като завъртите регулатора (a1) на желаната скорост според рецептата.
- Можете да добавяте хранителни продукти през отвора на капака (b2) по време на обработката.
- За да спрете уреда, върнете регулатора (a1) на „0“.

Съвети:
- Месенее
- Използвайте приставката за месене (c1) **единствено на скорост „1“**.
  Можете да месите до:
  - 500 г брашно за тесто за хляб (напр.: бял хляб, едрозърнест хляб и др.)
  - 400 г брашно за специални видове хляб (брашно с тип, по-висок от 55 (T55) : ръжен хляб, пълнозърнест хляб, ...)
  - 250 г брашно за тесто с втасване (козунак, кекс „Куглоф“, тесто за пица, маслено тесто и др.)
  - 750 г брашно за млечен хляб (вижте основната рецепта)
- Максимално време за работа: 13 мин.
  За най-добри резултати следвайте инструкциите във фигура 4.
  Течностите за тесто за хляб и мая трябва да бъдат с температура 25-30 C.

- Разбъркване
- Използвайте бъркалката за разбъркване (c2) от скорост „1“ до „4“.
  Можете да разбърквате до:
  - 1 кг тесто за кекс, еклери и др.
  - 2,7 кг тесто за сладък кекс (вижте основната рецепта)
- **Никога не използвайте бъркалката за разбъркване (c2) за месене на гъсти теста**.
- Максимално време за работа: 13 мин.

- Биене / емулгиране / разбиване
- Използвайте многожилната бъркалка (c3) от скорост „1“ до „4“.
  Можете да приготвите: майонеза, сос айоли, сосове, белтъци на сняг (до 8 белтъка), бита сметана (до 500 мл) и др.
  - **Никога не използвайте многожилната бъркалка (c3) за месене на гъсти теста или за разбъркване на редки теста.**

- Максимално време за работа: 10 мин.

1.3 ДЕМОНТИРАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ

• **Изчакайте уредът да спре напълно и го изключете от захранването.**
• Вдигнете капака (b2).
• С помощта на бутона (a3) освободете мултифункционалната глава (a4) и я вдигнете на висока позиция.
• Издърпайте приставката (c1), (c2) или (c3), за да извадите мултифункционалната глава.
• Махнете купата.

2 - ХОМОГЕНИЗИРАНЕ/ РАЗБЪРКВАНЕ/ МИКСИРАНЕ (В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА)

BG

Според вида на хранителните продукти с каната миксер (d) можете да приготвите до 1 л гъста смес и 0,75 л течна смес.

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ:
- Кана миксер (d)

2.1 СГЛОБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ (СХЕМА 2)

• Поставете мултифункционалната глава (a4) в хоризонтално положение: натиснете бутона (a3) и с ръка наведете мултифункционалната глава (a4), докато се фиксира (връщане на бутона (a3) в първоначалното му положение).
• Махнете подвижното капаче (a6) от бързия задвижващ механизъм (a5), като го издърпате нагоре.
• Уверете се, че уредът е напълно спрял, преди да сложите каната миксер (d) на мястото й.
• Сложете каната миксер (d) върху бързия задвижващ механизъм (a5), като са възможни четири положения.
• Поставете хранителните продукти в каната миксер и фиксирайте капака (d2), снабден с тапа с дозатор (d3), като го завъртите по посока на часовниковата стрелка.

2.2 ВКЛЮЧВАНЕ

• Включете уреда, като завъртите регулатора (a1) на желаната скорост според рецептата.
За да имате по-голям контрол върху миксирането и хомогенизирането на сместа, използвайте положение „Pulse".
Можете да добавяте продукти по време на приготвянето на сместа, като извадите тапата с дозатор (d3) на капака (d2).
• За да спрете уреда, върнете регулатора (a1) на „0".

Съвети:
- Използвайте каната миксер (d) **от скорост „3" до „4"**.
Максимално време за работа: 3 мин.
Можете да приготвите:
- Фино миксирани зеленчукови супи, пюрета, компоти, млечни шейкове, коктейли.
- Редки теста (палачинки, бухти, плодови сладкиши, бретонски сладкиши и др.).
- По време на миксирането, ако съставките остават залепени по стените на каната, спрете уреда, вдигнете каната миксер, избутайте продуктите върху остриетата, след което отново поставете на място каната миксер, за да продължите обработката.
- Никога не пълнете каната миксер с гореща течност.
- Не оставяйте уреда да работи празен.
- При употреба на каната миксер винаги поставяйте капака.
- Не сваляйте капака преди окончателното спиране на уреда.
- **Винаги изсипвайте първо течните продукти в каната миксер и след това твърдите продукти.**

2.3 РАЗГЛОБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКАТА

• Изчакайте уредът да спре напълно и го изключете от захранването. Свалете каната миксер. Поставете подвижното капаче (a6) на мястото му върху задвижващия механизъм (a5).

3 - НАСТЪРГВАНЕ / НАРЯЗВАНЕ (в зависимост от модела)

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ:
- Адаптер за приставката за рязане на зеленчуци (e1)
- Поставка за рендета (e2) + бутало (e3)
- Рендета (в зависимост от модела)
- Пръстен за задържане на поставката за рендета (e4)

3.1 ПОЛЗБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ (СХЕМА 3)

BG

• Натиснете бутона (a3), за да освободите мултифункционалната глава (a4), и я вдигнете докрай.
• Поставете адаптера (e1) върху мултифункционалната глава (a4): поставете знака от лявата страна на адаптера (e1) и знака на мултифункционалната глава (a4) на една линия и след това завъртете, за да поставите знака от дясната страна на адаптера (e1) на една линия с този на мултифункционалната глава (a4).
• Сложете в приставката избраното ренде и се уверете, че е изцяло влязло в поставката. Поставете пръстена за задържане на рендето (e4) на мястото му.
• Наклонете поставката за рендета (e2) надясно, срещу механизма на адаптера (e), поставяйки в съответствие палците на поставката за рендета с двата жлеба на адаптера. Натиснете докрай. Ако поставянето е трудно, леко завъртете оста (e2.1) на поставката за рендета и натиснете отново. Върнете фунията на поставката във вертикално положение, докато се фиксира, като завъртите в посока обратно на часовниковата стрелка.
• Фиксирайте купата (b1) (в посока обратно на часовниковата стрелка) върху уреда.
• Уверете се, че подвижното капаче (a6) е на мястото си върху бързия задвижващ механизъм (a5).

3.2 - ПАДЕЙСТВАНЕ И СЪВЕТИ

• Включете уреда, като завъртите регулатора (a1) на скорост „3".
• Максимално време за работа: 10 мин.
• Поставете продуктите във фунията на приставката и ги насочвайте с помощта на буталото (e3). **Никога не натискайте продуктите с пръсти или с прибори**.
• За да спрете уреда, завъртете регулатора (a1) на положение „0". Изчакайте **да спре напълноуредът и го изключете от захранването**.
• Освободете поставката за рендета в обратна на сглобяването посока.
• с рендетата можете да приготвите:
- Едро настъргване C (e6) / фино настъргване D (e7): моркови, кореноплодна целина, картофи, кашкавал и др.
- Едро нарязване A (e5): картофи, моркови, краставици, ябълки, цвекло и др.
- Фино Пармезан E (e8): картофи, пармезан и др.

4 - МЕЛЕНЕ НА МАЛКИ КОЛИЧЕСТВА ПРОДУКТИ (в зависимост от модела)

ИЗПОЛЗВАНА ПРИСТАВКА:
- Сглобена минимелачка.
С минимелачката можете да смелите за няколко секунди с работа на интервали: сушени смокини, сушени кайсии и др.
Количество / макс. време: тип QA100: 50 г / 8 сек, тип QA200: 90 г / 8 сек
Тази минимелачка не е пригодена за твърди продукти като кафе.

ПОЧИСТВАНЕ

- Изключете уреда.
- Не потапяйте във вода и не мийте под течаща вода моторния блок (a). Избърсвайте го със суха или с леко влажна кърпа.
- За по-лесно почистване изплаквайте приставките след употреба. **Бъдете внимателни, когато боравите с остриетата, тъй като могат да ви наранят**.
- Измивайте, изплаквайте и подсушавайте приставките: може да се почистват в миялна машина.

Полезен съвет:

- Ако приставките се оцветят от продуктите (моркови, портокали и др.), изтъркайте ги с напоена с готварско олио кърпа и след това ги почистете както обикновено.
- Кана миксер (d): изсипете топла вода с няколко капки течен сапун в каната миксер. Затворете капака. Поставете я върху уреда и миксирайте на интервали. След като махнете каната, изплакнете я под течаща вода и я оставете да изсъхне (обърната надолу).

BG

ПРИБИРАНЕ

Не съхранявайте вашия уред на влажно място.

АКО УРЕДЪТ НЕ РАБОТИ

Ако уредът не работи, проверете:
- Дали е включен в захранването;
- Дали всички приставки са фиксирани;
- Положението на регулатора (a1): върнете го на положение „0“ и след това отново изберете желаната скорост.

Ако уредът продължава да не работи: Обърнете се към одобрен сервиз (вижте списъка в книжката за сервизно обслужване).

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВЪЧНИТЕ МАТЕРИАЛИ И УРЕДА



Опаковката съдържа единствено материали, които не представляват опасност за околната среда и може да се изхвърлят съгласно действащите разпоредби за рециклиране. За регламентирано изхвърляне на уреда се обърнете към специализираните служби във вашата община.

ЕЛЕКТРОНЕН ИЛИ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ УРЕД ИЗВЪН УПОТРЕБА



Участвайте в опазването на околната среда!

ⓘ Вашият уред съдържа множество материали, които могат да бъдат използвани повторно или рециклирани.

➲ Занесете го в център за вторични суровини, където той ще бъде рециклиран.

ПРИСТАВКИ

Можете да оборудвате уреда си по ваше желание, като си набавите от магазина или от одобрен сервиз следните приставки:

Купа
Капак за купа
Приставка за месене
Бъркалка за разбъркване
Многожилна бъркалка
Кана миксер
Минимелачка
Месомелачка
Адаптер за приставките за рязане на зеленчуци
Приставка за рязане на зеленчуци:
- A: нарязване
- C: едро настъргване
- D: ситно настъргване
- E: фино Пармезан

BG

Внимание! нито една приставка няма да ви бъде продадена, ако не представите вашата инструкция за употреба или вашия уред.

ОСНОВНИ РЕЦЕПТИ

Бял хляб

Продукти: 350 г брашно тип 55, 210 мл хладка вода, 5 г суха мая, 5 г сол.

В купата сипете солта, брашното и маята. Поставете на място приставката за месене и капака. Задействайте за няколко секунди на скорост 1 и след това прибавете водата, като оставите уреда включен. Месете около 8 мин. Оставете тестото да втаса на стайна температура ½ час и след това размесете тестото на ръка, оформете топка и я поставете в набрашнена и намаслена тава. Оставете да втасва около 1 час. Загрейте фурната на 240°C. Направете разрези в долната част на тестото и намажете с четка с хладка вода. Във фурната сложете малък съд с вода за изпичане на златиста коричка. Печете 30 мин.

Маслено тесто

Продукти: 200 г брашно, 100 г размекнато масло на парчета, 50 мл вода,1 щипка сол.

В купата сипете брашното, маслото и солта. Поставете на място приставката за месене и капака. Задействайте за няколко секунди на скорост 1 и прибавете водата, като оставите уреда включен. Размесете, докато се оформи топка от тестото. Завийте я във фолио и я сложете в хладилника за около ½ час, преди да разточите и изпечете.

Млечен хляб

Продукти: 500 г брашно, 1 яйце, 80 г размекнато масло на парчета, 80 г захар, 250 мл хладко мляко, 5 г суха мая, 1 щипка сол.

Изсипете всички продукти в купата. Поставете на място приставката за месене и капака. Включете на скорост 1 за около 8 мин. Оставете тестото да втаса на стайна температура около 1 час и след това размесете тестото на ръка. Нарежете тестото на малки парчета и ги оформете като малки хлебчета. Наредете ги в тава, застлана с хартия за печене, и ги оставете да втасват около 30–40 минути. Загрейте фурната до 200°C. Намажете хлебчетата с жълтък, разбит с малко мляко и захар. Печете ги около 20 мин.

Сладък кекс

Продукти: 2 яйца, 125 г захар, 125 г размекнато масло на парчета, 250 г брашно, 70 мл прясно мляко, 1 пакетче (11 г) бакпулвер, 1 пакетче (6,5 г) ванилова захар.

Изсипете всички продукти без брашното в купата. Поставете на място приставката за разбъркване и капака. Задействайте за няколко секунди на скорост 1 и след това прибавете малко по малко брашното, като оставите уреда включен. Месете общо 3 мин. Загрейте фурната до 180°C. Сипете тестото в набрашнена и намаслена форма за кекс. Печете около 40 мин.

Солен кекс

IПродукти: 200 г брашно, 4 яйца, 1 пакетче (11 г) бакпулвер, 100 мл студено прясно мляко, 50 мл зехтин, 12 сушени домата, 200 г сирене фета, 15 обезкостени и нарязани на парчета зелени маслини, сол, черен пипер.

BG

Загрейте фурната до 180°C. Намажете с масло и поръсете с брашно форма за кекс. В купата сипете брашното, яйцата и бакпулвера. Поставете на място приставката за разбъркване и капака. Задействайте на скорост 1 и след това увеличете на скорост 3. Прибавете зехтина и прясното мляко, като оставите уреда да работи 1 мин и 30 сек. Превключете на скорост 1 и прибавете сушените домати, сиренето фета и маслините. Посолете и поръсете с черен пипер. Сипете сместа във форма и печете 30–40 мин.

Майонеза

Продукти: 1 жълтък, 1 супена лъжица горчица, 1 кафена лъжица оцет, 250 мл олио, сол, черен пипер.

Внимание! Всички продукти трябва да бъдат със стайна температура.

В купата изсипете всички продукти освен олиото. Поставете на място многожилната бъркалка и капака. Задействайте на скорост 1 и започнете да сипвате олиото на тънка струйка. След 10 сек превключете на скорост 4 и продължете много бавно да сипвате олиото. След като сте изсипали цялото количество, оставете уреда да работи още 30 сек.

Забележка: Съхранявайте в хладилника и консумирайте в рамките на 24 часа.

Бита сметана

Продукти: 250 мл добре охладена течна сметана, 50 г кристална захар.

В купата изсипете сметаната и кристалната захар. Поставете на място многожилната бъркалка и капака. Задействайте на скорост 3 за 2 мин и след това на скорост 4 за 1 мин и 30 сек.

SIGURNOSNE UPUTE

BS

- Prije prve upotrebe aparata pažljivo pročitajte upute za upotrebu i sačuvajte ih: upotreba aparata koja nije u skladu s uputama za upotrebu oslobađa proizvođača svake odgovornosti.
- Nije predviđeno da ovaj aparat koriste osobe (uključujući i djecu) sa smanjenim fizičkim, mentalnim ili čulnim sposobnostima, niti osobe koje nemaju iskustva ili znanja, osim ukoliko ih ne nadgleda ili im uputstva za korištenje aparata ne dajelice odgovorno za njihovu sigurnost. Potrebno je nadgledati djecu i spriječiti ih da se igraju s aparatom.
- Aparat je namijenjen isključivo upotrebi u kuhinji i unutar kuće te na nadmorskim visinama do 2000 m.
- Ne koristite aparat ukoliko neispravno funkcionira ili je oštećen. U tom slučaju obratite se ovlaštenom centru (vidjeti listu u servisnoj knjižici).
- Bilo kakvu intervenciju na aparatu, osim uobičajenog čišćenja i održavanja, treba izvršiti ovlašteni servis Moulinex (vidjeti listu u servisnoj knjižici).
- Uvijek isključite aparat iz struje ako ga ostavljate bez nadzora, kao i prije sklapanja, rasklapanja ili čišćenja.
- Zapamtite da se uslijed nepravilne upotrebe aparata možete ozlijediti.
- Budite oprezni ako u multipraktik ili blender sipate vruću tečnost jer se ona može prosuti iz aparata uslijed iznenadnog ključanja.
- Ne stavljajte aparat, kabal za napajanje ili utikač u vodu ili neku drugu tečnost.
- Ne stavljajte nastavke u mikrovalnu pećnicu.
- Radi vaše sigurnosti, koristite samo one nastavke i rezervne dijelove prilagođene vašem aparatu i koji se prodaju u

ovlaštenom servisnom centru.
- Uvijek skinite posudu blendera (d) ili sokovnik prije aktiviranja tipke za oslobađanje glave (a2).
- Zaustavite aparat i isključite ga iz struje prije zamjene pribora ili pristupanja pokretnim dijelovima aparata.
- Nemojte dirati nastavke za mikser ili noževe dok aparat radi.
- Ne ostavljajte dugu kosu, marame, kravate itd. Da vise iznad aparata u upotrebi.

BS

- Nikad ne ostavljajte kuhinjski pribor (kašika, lopatica...) u otvore poklopaca (b2), (d2) ili (h2), kao ni u tijelo bubnja (g1).
- Oštrice su vrlo oštre: oprezno ih koristite kako se ne biste ozlijedili prilikom pražnjenja posude blendera ili mini aparata za mljevenje, sastavljanja i rastavljanja bubnja sječiva A (e5), mini aparata za mljevenje i glave aparata za mljevenje(ovisno o modelu), te tijekom čišćenja svih tih nastavaka.
- Nemojte koristiti ovaj aparat za miješanje ili miksanje neprehrambenih sastojaka.
- Ne sipajte tečnosti koje ključaju (iznad 80°C/176°F) u posude (b1 i d1 ovisno o modelu).
- Uvijek sipajte prvo tečne sastojke u posudu blendera prije nego što dodate čvrste.
- Da bi spriječili prosipanje, posudu ili bokal nemojte prepuniti iznad maksimalnog nivoa (ako je naveden).
- Nikada nemojte staviti prste ili bilo koji drugi predmet u posudu blendera dok aparat radi.
- Nikada nemojte skidati poklopac ili posudu blendera prije nego se aparat potpuno ne zaustavi.
- Uvijek koristite potiskivače (e3) s nastavkom za sjeckanje povrća (e) i glavom za mljevenje (ovisno o modelu) za guranje hrane u otvor za punjenje. Nikada nemojte koristiti prste, viljušku, kašiku, nož ili neki drugi predmet.

- Posudu blendera (d) nemojte koristiti bez poklopca (d2), bez sastojaka ili samo sa suvim proizvodima.
- Koristite samo jedan nastavak odjednom.
- Ne koristite posude (b1, d1) kao prihvatne posude (za zaleđivanje, pečenje, sterilizaciju...).
- Ovaj aparat nije namijenjen drukčijim primjenama osim upotrebe u domaćinstvima i sličnim primjenama (takve primjene nisu pokrivene garancijom) poput :
  - kuhinjskih prostora u trgovinama, kancelarijama i ostalim radnim sredinama,
  - farmi,
  - nije predviđeno da ih koriste gosti hotela, motela i ostalih objekata rezidencijalnog tipa,
  - okruženja tipa turističkog smještaja u domaćinstvima.

BS

- Pogledajte upute za podešavanje brzine i vremena rada za svaki nastavak.
- Pogledajte priručnik za sklapanje i montažu dodatnih nastavaka na aparat.
- Pogledajte priručnik za prvo i redovno čišćenje dijelova koji su u dodiru s hranom, kao i čišćenje i održavanje vašeg aparata.

SAMO ZA EVROPSKA TRŽIŠTA

- Za sve nastavke (ovisno o modelu) osim metlice (c3) i nastavaka za rendanje (e6,e7,e8,e9): ovaj aparat ne smiju koristiti djeca. Držite aparat i njegov kabel van dohvata djece. Djeca se ne smiju igrati s aparatom.
- Ovaj aparat mogu koristiti osobe s umanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, pod uslovom da su pod nadzorom ili su dobile uputstva za sigurnu upotrebu aparata i da razumiju opasnosti.

- Metlica (c3) i nastavci za rendanje (e6,e7,e8,e9) (ovisno o modelu) mogu koristiti djeca od 8 godina i starija, ako su pod nadzorom ili su dobili uputstva za sigurnu upotrebu aparata te ako razumiju rizike. Djeca ne smiju čistiti i održavati aparat, osim ako imaju najmanje 8 godina te ako su pod nadzorom. Držite aparat i njegov kabel van dohvata djece mlađe od 8 godina.

BS

O priključivanju na izvor napajanja:

- Provjerite da li napon napajanja aparata odgovara naponu električne mreže. Svako pogrešno priključivanje poništava garanciju.
- Nikad ne isključujte aparat povlačenjem kabela.
- Aparat mora biti isključen iz struje kada ga više ne koristite, za vrijeme čišćenja ili u slučaju nestanka struje.
- Kabel za napajanje mora se držati izvan dohvata djece te ne smije biti u blizini niti doći u kontakt s vrućim dijelovima aparata, izvorom toplote ili oštrim rubovima.
- Ne upotrebljavajte aparat ako su kabel za napajanje ili utikač oštećeni. Radi bezbjednosti, ove dijelove mora zamijeniti ovlašteni servis (spisak servisa potražite u servisnoj knjižici).

OPIS

a - Blok motora
- **a1** Tipka za odabir brzine
- **a2** Spori izlaz
- **a2.1** Izlaz za dodatke za miješanje
- **a2.2** Izlaz za dodatak za rezanje povrća
- **a3** Tipka oslobađanje multi-funkcionalne glave
- **a4** Multifunkcionalna glava
- **a5** Brzi izlaz
- **a6** Poklopac

b - Sklop posude
- **b1** Posuda
- **b2** Poklopac

c - Dodaci za miješanje i mućenje
- **c1** Dodatak za miješenje
- **c2** Dodatak za miješanje
- **c3** Višežični dodatak za mućenje

d - Posuda miksera (ovisno o modelu)
- **d1** Posuda
- **d2** Poklopac
- **d3** Čep za doziranje

e - Dodatak za rezanje povrća (ovisno o modelu)
- **e1** Adapter dodatka za rezanje povrća
- **e2** Tijelo za konuse
- **e2.1** Osovinac
- **e3** Potiskivač
- **e4** Spojnica za fiksiranje konusa
- **e5** Konus A za rezanje
- **e6** Konus C za krupno ribanje
- **e7** Konus D za sitno ribanje
- **e8** Konus E za Parmezan šnicle od krompira (ovisno o modelu)
- **e9** Sjeckalica za krompir R (za uštipke od krompira - ovisno o modelu)

Dodaci sadržani u modelu koji ste upravo kupili prikazani su na naljepnici s gornje strane pakiranja.

UPOTREBA APARATA

- Prije prve upotrebe, operite sve dijelove dodataka sapunicom. Isperite i osušite.
- Stavite aparat na ravnu, čistu i suhu površinu, provjerite dali je tipka za odabir brzine (a1) u položaju „0", **pa zatim uključite aparat u struju**.
- Postoji nekoliko mogućnosti za upotrebu aparata:
- **Isprekidani rad (putem impulsa)**: Okrenite tipku za odabir brzine (a1) na položaj "pulse" za rad putem ponovljenih impulsa za bolju kontrolu pripremanja smjese.
- **Neprekidni rad** : Okrenite tipku za odabir brzine (a1) u željeni položaj od „1" do „4" ovisno o smjesi koja se priprema.
- Rad možete mijenjati u toku pripreme.
- **Za zaustavljanje aparata, vratite tipku (a1) u položaj „0", zatim isključite aparat iz struje**.

Zaštita od preopterećenja:
Vaš kuhinjski aparat je opremljen sa mikroprocesorom, koji kontrolira i analizira snagu tokom rada. U slučaju značajnijeg preopterećenja, aparat će se prilagoditi tako što će smanjiti brzinu rada ili se sam zaustaviti. Ako se aparat zaustavi, tipku za reguliranje brzine (a1) postavite u položaj «0», isključite aparat iz struje i izvadite jedan dio sastojaka. Neka se aparat odmori nekoliko minuta. Nakon toga ga možete ponovo priključiti na struju i ponovo pokrenuti postavljanjem tipke za reguliranje brzine (a1) na željenu brzinu, ovisno o receptu.

Numerisanje odjeljaka odgovara numerisanju uokvirenih shema.

1 - MIJEŠANJE/ MIKSANJE/ "LUPANJE" / MIJEŠANJE GLATKIH SMJESA/ MUĆENJE

KORIŠTENI DODACI:
- Posuda (b1)
- Poklopac (b2)
- Dodatak za miješenje (c1) ili dodatak za miješanje (c2) ili višežični pribor za mućenje (c3)

1.1 MONTIRANJE DODATAKA (SCHEMA 1)
- Pritisnite tipku (a3) da biste oslobodili multifunkcionalnu glavu (a4) i podignite je do tačke otpora.
- Zaključajte posudu (b1) (smjer suprotan od kazaljki na satu) na aparat i stavite sastojke.
- Uklopite željeni dodatak (c) u izlaz (a2.1), okrećite dok se ne uklopi.
- Vratite multifunkcionalnu glavu (a4) u horizontalan položaj: pritisnite tipku (a3) i ručno spuštajte multifunkcionalnu glavu (a4) dok se ne blokira (vraćanje tipke (a3) u početni položaj).
- Kliznim pokretom stavite poklopac (b2) na posudu (b1).

Napomena: Upotreba poklopca nije obavezna. On ograničava opasnost od prskanja ili ispadanja namirnica.
- Provjerite jeli poklopac (a6) dobro postavljen na brzi izlaz (a5).

1.2 UPOTREBA APARATA
- Pokrenite aparat okrećući tipku za odabir brzine (a1) na željenu brzinu ovisno o receptu.
- Možete dodavati namirnice kroz otvor na poklopcu (b2) tokom pripreme.
- Za zaustavljanje aparata, vratite tipku (a1) u položaj „0".

Savjeti:

- Miješenje

- Koristite dodatak za miješenje (c1) **isključivo sa brzinom „1"**.

Možete mijesiti do:
- 500g brašna za tijesta (npr: bijeli hljeb, hljeb sa žitaricama, …)
- 400g brašna za specijalne vrste hljeba (brašno iznad tipa 55 (T55): raženi hljeb, integralni hljeb…)
- 250g brašna za dizana tijesta (brioš, kuglof, tijesto za picu, tijesto za peciva…)
- 750g brašna za mlječni hljeb (vidi osnovni recept)

- Vrijeme upotrebe: 13min.

Za najbolje rezultate slijedite uputstva sa slike 4.
Tečnost za dizano tijesto i tijesto za hljeb treba biti na 25-30 C.

- **Miješanje**
- Koristite dodatak za miješanje (c2) **sa brzinama od „1" do „4"**.

Možete miješati do:
- 1 kg tijesta za kolače, tijesto za princes krofne, …
2,7kg tijesta za slatki hljeb(vidi osnovni recept)
- **Nikad ne koristite dodatak za miješanje (c2) za miješenje teških tijesta**.

- Vrijeme upotrebe :13min.

- **"Lupanje" / miješanje glatkih smjesa / mućenje**
- Koristite višežični dodatak za mućenje (c3) **sa brzinama od „1" do „4"**.
Možete pripremati: majonezu, umak od bijelog luka, ulupana bjelanca (do osam bjelanaca), šlag (do 500 ml)…
- **Nikad ne koristite višežični dodatak za mućenje (c3) kako biste mijesili teška tijesta ili mutili lagana tijesta.**

- Vrijeme upotrebe: 10 min.

1.3 - ODVAJANJE DODATAKA
- **Sačekajte da se aparat potpuno zaustavi, pa ga isključite iz struje.**
- Skinite poklopac (b2).
- Uz pomoć tipke (a3) oslobodite multifunkcionalnu glavu (a4) i podignite je u gornji položaj.
- Povucite dodatak (c1), (c2) ili (c3) da biste ga izvukli iz multifunkcionalne glave.
- Skinite posudu.

2 - UJEDNAČAVANJE/MIJEŠANJE/ MIKSANJE (OVISNO O MODELU)

Ovisno o vrsti namirnica, posuda miksera (d) vam omogućava da pripremite do 1L gustih smjesa i 0,75L tečnih smjesa.

ИKORIŠTENI DODACI:
- Posuda miksera (d)

2.1 - MONTIRANJE DODATAKA (SCHEMA 2)
- Dovedite multifunkcionalnu glavu (a4) u horizontalan položaj: pritisnite tipku (a3) i ručno spuštajte multifunkcionalnu glavu (a4) dok se ne blokira (vraćanje tipke (a3) u početni položaj).
- Skinite poklopac (a6) sa brzog izlaza (a5) povlačeći ga prema gore.
- Provjerite jeli aparat potpuno zaustavljen prije nego što postavite posudu miksera (d).
- Postavite posudu miksera (d) na brzi izlaz (a5), moguća su četiri položaja.
- Stavite namirnice u posudu miksera i blokirajte poklopac (d2) na kome je čep za doziranje (d3), okrećući ga u smjeru kazaljki na satu.

2.2 - UPOTREBA APA
- Pokrenite aparat okrećući tipku regulatora (a1) na željenu brzinu ovisno o receptu.
Za bolju kontrolu miksanja i bolje ujednačavanje smjese, koristite položaj „Pulse".
Tokom pripreme možete dodavati namirnice skinuvši čep za doziranje (d3) sa poklopca (d2).
- Za zaustavljanje aparata, vratite tipku(a1) u položaj „0".

Savjeti:
- Koristite posudu miksera (d) sa brzinama „3" do „4".

Vrijeme upotrebe: 3min.
Možete pripremati:
- Fino miksane čorbe, krem supe, kompote, milkšejk, koktele.
- Lagana tijesta (palačinci, uštipci, voćni kolač …).
- Prilikom, miksanja ako sastojci ostanu zalijepljeni za zidove posude, zaustavite aparat, skinite posudu miksera, odstranite sastojke, a zatim vratite posudu miksera na mjesto kako biste nastavili sa pripremom.

- Nikad ne sipajte vrelu tečnost u posudu miksera.
- Ne upotrebljavajte posudu miksera na prazno.
- Uvijek koristite posudu miksera s poklopcem.
- Nikad ne skidajte poklopac prije nego što se aparat potpuno ne zaustavi.
- **Uvijek stavljajte u posudu miksera tečne sastojke prije čvrstih.**

2.3 - ODVAJANJE DODATKA
- **Sačekajte da se aparat potpuno zaustavi, pa ga isključite iz struje**. Skinite posudu miksera. Vratite na mjesto poklopac (a6) na izlaz (a5).

3 - RIBANJE / REZANJE (OVISNO O MODELU)

KORIŠTENI DODACI:
- Adapter dodatka za rezanje povrća (e1)
- Mjesto za konus(e2) + potiskivač (e3)
- Konusi (ovisno o modelu)
- Spojnica za fiksiranje konusa (e4)

3.1 - MONTIRANJE DODATAKA (SCHEMA 3)
- Pritisnite tipku (a3) da biste oslobodili multifunkcionalnu glavu (a4) i podignite je do tačke otpora.
- Postavite adapter (e1) pod multifunkcionalnu glavu (a4) : podesitelijevu oznaku na adapteru (e1) sa oznakom na multifunkcionalnoj glavi (a4), zatim okrećite dok ne podesite desnu oznaku na adapteru (e1) sa oznakom na multifunkcionalnoj glavi (a4).
- Stavite odabrani konus na predviđeno mjesto i provjerite dali se pravilno uklopio.
  Postavite na mjesto spojnicu za fiksiranje konusa(e4).
- Nagnite tijelo za konus (e2) desnu stranu, nasuprot izlazu adaptera (e),i uklopite dva šiljka na dva usjeka na adapteru. Gurnite ga do kraja. Ukoliko je,teško uklopiti blago okrenite osovinu (e2.1) tijela za konuse i gurnite ponovo. Vratite cijev magacina u vertikalan položaj dok se ne blokira, okrećući je suprotno od smjera kazaljki na satu.
- Zaključajte posudu (b1) (u smjeru suprotnom od smjera kazaljki na satu) na aparat.
- Provjerite jeli poklopac (a6) dobro postavljen na brzi izlaz (a5).

3.2 - UPOTREBA APARATA I SAVJETI
- Pokrenite aparat okretanjem regulatora (a1) na brzinu „3".
- Vrijeme upotrebe: 10 min.
- Ubacite namirnice u cijev magacina i usmjerite ih uz pomoć potiskivača (e3). **Nikada ne gurajte sastojak prstima ili kuhinjskim priborom**.
- Da biste zaustavili aparat, okrenite tipku za odabir brzine (a1) na položaj „0". Sačekajte **potpuno zaustavljanje aparata, pa ga isključite iz struje**.
- Oslobodite mjesto za konuse okretanjem suprotno od smjera montiranja.
- Uz pomoć ovih konusa možete pripremati:
  - Krupno ribanje C (e6) / sitno ribanje D (e7) : mrkve, celera, krompira, sira,…
  - Krupno rezanje A (e5) : krompira, mrkve, krastavca, jabuke, cvekle,…
  - Rendanje za Parmezan šnicle od krompira E (e8): krompira, parmezana …

4 - MLJEVENJE MALIH KOLIČINA (OVISNO O MODELU)

KORIŠTENI DODATAK:
- Sklopljeni mini dodatak za mljevenje.

Uz pomoć mini dodatka za mljevenje, možete za nekoliko sekundi samljeti impulsnim radom: suhe smokve, suhe kajsije…
Količina / maksimalno vrijeme: tip QA100: 50g / 8s, tip QA200: 90g / 8s.
Ovaj mini dodatak za mljevenje nije predviđen za čvrste namirnice poput kafe.

ČIŠĆENJE

- Isključite aparat iz struje.
- Ne potapajte blok motora (a) u vodu, niti ga stavljajte pod tekuću vodu. Brišite ih suhom ili tek navlaženom krpom.
- Radilakšeg čišćenja, dodatke operite odmah nakon upotrebe. **Pažljivo rukujte svim sječivima, jer vas mogu povrijediti**.
- Operite, isperite i obrišite dodatke: svi se mogu prati u mašini za pranje posuđa.

Korisni savjeti:
- U slučaju da vam neke namirnice (mrkva, narandža…) oboje dodatke, istrljajte dodatak krpom natopljenom jestivim uljem, a zatim čistite na uobičajeni način.
- Posuda miksera (d) : u posudu miksera sipajte tople vode u koju ćete dodati nekoliko kapi sredstva za pranje posuđa. Zatvorite poklopcem. Postavite je na aparat i dajte nekoliko impulsa. Kada skinete posudu, isperite je tekućom vodom i ostavite da se osuši (prevrnutu).

ODLAGANJE APARATA

Ne držite aparat u vlažnom okruženju.

ŠTA RADITI AKO APARAT NE FUNKCIONIRA?

Ako aparat ne radi, provjerite sljedeće:
- Dali je aparat uključen u struju.
- Dali je svaki dodatak blokiran.
- Položaj tipke za odabir brzine (a1) : vratite ga na položaj „0", a zatim ponovo izaberite željenu brzinu.

Aparat i dalje ne radi? Obratite se ovlaštenom centru (videtilistu u servisnoj knjižici).

UKLANJANJE AMBALAŽE I APARATA



Ambalaža sadrži isključivo materijale bezopasne za životnu sredinu, koji se mogu baciti u skladu s važećim propisima o reciklaži.
Za odlaganje aparata se informišite kod odgovarajuće službe u vašoj općini.

KRAJ RADNOG VIJEKA ELEKTRIČNIH I ELEKTRONSKIH APARATA



Mislite o životnoj sredini!
ⓘ Aparat sadrži brojne materijale koji se mogu ponovo koristiti ili reciklirati.
➲ Odnesite aparat na mjesto za prikupljanje radi obrade.

DODACI

Možete personalizirati svoj aparat i nabaviti kod svog distributera ili u ovlaštenom servisu sljedeće dodatke:

Posudu
Poklopac posude
Dodatak za miješenje
Dodatak za miješanje
Višežični dodatak za mućenje
Posuda za miješanje
Mini dodatak za mljevenje
Glavu dodatka za mljevenje

Adapter dodatka za rezanje povrća
Dodatak za rezanje povrća:
- A : rezanje
- C : krupno ribanje
- D: sitno ribanje
- E : Parmezan šnicle od krompira

Pažnja: nijedan pribor vam se ne može prodati ako ne pokažete uputstvo za upotrebu ili kupljeni aparat.

OSNOVNI RECEPTI

Bijeli hljeb
Sastojci: 350 g brašna, 210 ml mlake vode, 5 g suhog kvasca, 5 g soli.
U posudu sipajte sol, brašno i kvasac. Stavite na mjesto dodatak za miješenje i poklopac. Pustite da radi nekoliko sekundi brzinom 1, zatim dodajte vodu, dok aparat i dalje radi. Mijesite oko 8 min. Ostavite tijesto da se odmara na sobnoj temperaturi pola sata, zatim izmijesite tijesto rukom i napraviteloptu koju ćete staviti na podmazan i brašnom posut pleh. Ostavite tijesto da se diže oko jednog sata. Zagrijte pećnicu na 240°C. Napravite nekoliko ureza na gornjem dijelu hljeba i premažite mlakom vodom. U pećnicu stavite malu posudu napunjenu vodom, kako bi se na hljebu stvorila zlatna korica. Pecite 30min.

Tijesto za pecivo
Sastojci: 200 g brašna, 100 g mekanog maslaca izrezanog na komade, 50 ml vode, 1 prstohvat soli.
U posudu i sipajte brašno, maslac i sol. Stavite na mjesto dodatak za miješenje i poklopac.
Pustite da radi brzinom 1 nekoliko sekundi i dodajte vodu, dok aparat i dalje radi. Nastavite da mijesite dok tijesto ne obrazujelijepuloptu. Stavite tijesto u foliju i ostavite da se odmara na hladnom mjestu oko pola sata prije nego što ga razvučete i počnete peći.

Mliječni hljeb
Sastojci: 500 g brašna, 1 jaje, 80 g mekog maslaca izrezanog na komade, 80 g šećera, 250 ml mlakog mlijeka, 5 g suhog kvasca, 1 prstohvat soli.
Stavite sve sastojke u posudu. Stavite na mjesto dodatak za miješenje i poklopac. Pustite da radi brzinom 1 oko 8 min. Ostavite tijesto da se odmara na sobnoj temperaturi oko jedan sat, zatim izmijesite tijesto rukom. Izrežite manje komade tijesta i oblikujte ih kao hljepčiće. Stavite ih na pleh prekriven papirom za pečenje i ostavite da se diže oko 30 do 40 minuta. Zagrijte pećnicu na 200°C. Premažite hljepčiće žumanjkom kome ste dodali malo šećera i mlijeka. Hljepčiće pecite oko 20 min.

Slatki kolač
Sastojci: 2 jaja, 125 g šećera, 125 g mekog maslaca u komadima, 250 g brašna, 70 ml mlijeka, 1 kesica (1 1g) praška za pecivo, 1 kesica (6,5 g) vanilin šećera.
U posudu stavite sve sastojke osim brašna. Stavite na mjesto dodatak za miješanje i poklopac. Pustite da radi nekoliko sekundi brzinom 1, zatim malo po malo dodajite brašno, dok aparat i dalje radi. Mijesite ukupno 3 min. Zagrijte pećnicu na 180°C. Stavite tijesto u kalup za kolače, podmazan i posut brašnom. Pecite oko 40min.

Slani kolač
Sastojci: 200 g brašna, 4 jaja, 1 kesica (11 g) praška za pecivo, 100 ml hladnog mlijeka, 50 ml maslinovog ulja, 12 osušenih paradajza, 200 g feta sira, 15 izrezanih zelenih maslina bez koštica, sol, biber.
Zagrijte pećnicu na 180°C. Kalup za kolač podmažite i pospite brašnom. U posudu sipajte brašno, jaja i prašak za pecivo. Stavite na mjesto dodatak za miješanje i poklopac. Krenite brzinom 1, zatim pređite na brzinu 3. Dodajte maslinovo ulje i mlijeko, dok aparat i dalje radi. Vratite brzinu na 1 i dodajte osušeni paradajz, feta sir i masline. Posolite i pobiberite. Sipajte smjesu u kalup i pecite 30 do 40 min.

Majonez
Sastojci :1 žumanjak, 1 kašika senfa, 1 kašičica sirćeta, 250 ml ulja, sol, biber.
Pažnja: svi sastojci moraju biti na sobnoj temperaturi.
U posudu stavite sve sastojke osim ulja. Stavite na mjesto višežični dodatak za mućenje i poklopac. Krenite brzinom 1 i počnite sipati ulje tankim mlazom. Poslije 10 sekundi, pređite na brzinu 4 i nastavite lagano da dodajete ulje. Kada ste sipali sve, pustite da radi još oko 30 sekundi.
Napomena: Držite u hladnjaku i potrošite u roku od 24 sata.

Šlag
Sastojci: 250 ml dobro ohlađene slatke pavlake, 50 g šećera u prahu.
U posudu stavite pavlaku i šećer u prahu. Stavite na mjesto višežični dodatak za mućenje i poklopac. Pustite da radi brzinom 3 u trajanju od 2 minuta, zatim brzinom 4, 1 minut i 30 sekundi.

SIGURNOSNE UPUTE

HR

- Prije prve uporabe uređaja pažljivo pročitajte upute za uporabu uređaja i sačuvajte ih: uporaba koja nije sukladna s uputama za uporabu oslobađa proizvođača od svake odgovornosti.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za uporabu od strane osoba (uključujući djecu) s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili psihičkim sposobnostima, ili nedovoljnim iskustvom ili znanjem osim ako su pod nadzorom ili dobivaju upute u vezi s upotrebom od osobe odgovorne za njihovu sigurnost. Djeca trebaju biti nadzirana kako bi se osiguralo da se ne igraju s ovim uređajem.
- Uređaj je namijenjen isključivo za primjenu u kuhinji, unutar doma i na nadmorskim visinama manjim od 2000 m
- Svoj uređaj nemojte rabiti ako ne radi ispravno ili ako je oštećen. U tom slučaju obratite se ovlaštenom servisnom centru (vidi popis u jamstvenomlistu).
- Bilo kakva intervencija osim uobičajenog čišćenja i održavanja koje vrši klijent, treba se izvršiti u ovlaštenom servisnom centru (vidi popis u jamstvenomlistu).
- Uređaj uvijek isključite iz utičnice ako ga ostavljate bez nadzora, prije sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
- Napomena: ako neispravno koristite uređaj, možete se ozlijediti.
- Budite oprezni ako u višenamjensku sjeckalicu ili vrč za miješanje ulijevate vruću tekućinu jer ona zbog iznenadnog isparavanja može izaći iz uređaja.
- Uređaj, priključni vod ili utikač nikada nemojte stavljati u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
- Dodatni pribor ne stavljajte u mikrovalnu pećnicu.
- Radi vlastite sigurnosti, koristite samo dodatke i rezervne dijelove namijenjene za uređaj, kupljene u ovlaštenom servisu.
- Uvijek odvojite posudu rezača (d) ili sokovnika (h) prije pritiskanja tipke za otključavanje (a2) višenamjenske glave (a3).
- Zaustavite aparat i isključite ga iz struje prije zamjene pribora ili pristupanja pokretnim dijelovima aparata.
- Prilikom rada uređaja, ne dirajte dodatke nastavka za miješanje niti noževe.
- Nemojte dopustiti da duga kosa, šalovi, kravate… itd. vise iznad uređaja koji radi.
- Kuhinjski pribor (žlicu,lopaticu …) nemojte nikada stavljati u otvore na poklopcima (b2), (d2) ili (h2) ni u nastavak za bubnjeve (g1).
- Oštrice su jako oštre: kako biste izbjegli ozljede, oprezno ih koristite prilikom pražnjenja vrča za miješanje ili malog dodatka za mljevenje, sastavljanja i rastavljanja bubnja za ribeže A (e5), malog dodatka za mljevenje i glave uređaja za mljevenje (ovisno o modelu) te prilikom čišćenja tih dodataka.
- Uređaj nemojte koristiti za miješanje ili miksanje neprehrambenih proizvoda.
- U posude (b1 i d1 ovisno o modelu) ne ulijevajte kipuće tekućine (više od 80°C/176°F).
- U posudu uvijek prvo ulijte tekuće sastojke, a zatim dodajte tvrde sastojke.
- Kako biste izbjegli izlijevanje, ne punite posudu ili vrč preko najviše razine (ako je navedena).
- Prilikom rada uređaja, nikad ne stavljajte prste niti bilo koji drugi predmet u vrč za miješanje.
- Poklopac ili vrč za miješanje nikad ne uklanjajte prije nego što se uređaj potpuno ne zaustavi.
- Za dovođenje hrane u cijev za punjenje uvijek koristite gurač (e3) s dodatkom za rezanje povrća (e) i glavu uređaja za

HR

mljevenje (ovisno o modelu). Nikada ne koristite prste, vilicu, žlicu, nož ili neki drugi predmet.
- Vrč za miješanje (d) ne koristite bez poklopca (d2), bez sastojaka ili samo sa suhim namirnicama.
- Ne koristite istovremeno više od jednog dodatka.
- Posude (b1, d1) nemojte nikada rabiti kao spremnike (za smrzavanje, kuhanje, sterilizaciju…)
- Ovaj uređaj nije namijenjen za korištenje javnim kuhinjama i ostalim objektima kako dolje slijedi (korištenje koje nije obuhvaćeno jamstvom), kao što su:
  - kuhinje u trgovinama, uredima i drugim radnim okolinama,
  - na seoskim gospodarstvima,
  korištenje od strane gostiju hotela, motela i drugih smještajnih objekata,
  - u smještajnim kapacitetima kao što su sobe u privatnim pansionima.
- Pogledajte upute za uporabu radi postavljanja brzine i vremena rada svakog nastavka.
- Pogledajte upute za uporabu radi sastavljanja i postavljanja nastavaka na uređaj.
- Pogledajte upute za uporabu radi početnog i redovitog čišćenja dijelova koji su u dodiru s hranom i radi čišćenja i održavanja uređaja.

SAMO EUROPSKA TRŽIŠTA

- Ovaj uređaj, sa svim dodacima (ovisno o modelu) osim miješalice (c3) i ribeža (e6,e7,e8,e9) ne smiju koristiti djeca. Držite uređaj i kabel za napajanje izvan dohvata djece.
Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva ili znanja, ako su pod nadzorom ili su od osobe odgovorne za njihovu sigurnost dobile upute o sigurnoj upotrebi uređaja i upoznate su s mogućim opasnostima.
- Miješalicu (c3) i ribeže (e6,e7,e8,e9) (ovisno o modelu) mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija, ako su pod nadzorom ili su dobila upute o sigurnoj upotrebi uređaja te ako su upoznata s mogućim opasnostima. Uređaj ne smiju čistiti i održavati djeca, osim ako su u dobi od 8 godina ili više i pod nadzorom. Uređaj i kabel za napajanje držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.

Prilikom priključka na električnu mrežu:

- Provjerite da snaga uređaja odgovara vašoj električnoj mreži. Bilo kakvo neispravno priključivanje poništava jamstvo.
- Kako biste isključili uređaj, nikad ne povlačite kabel za napajanje.
- Uređaj mora biti isključen iz utičnice kad više nije u upotrebi, tijekom čišćenja ili u slučaju naglog nestanka električne energije.
- Kabel za napajanje mora se čuvati izvan dohvata djece, ne smije ga se ostaviti u njihovoj blizini te on ne smije doći u doticaj s vrućim dijelovima uređaja, izvorima topline ili oštrim kutovima.
- Ako su kabel za napajanje ili utikač oštećeni, ne koristite uređaj. Da biste sačuvali sigurnost, ti se dijelovi moraju zamijeniti u ovlaštenom servisu (vidi popis u jamstvenomlistu).

ОПИСАНИЕ

a - Blok motora
- **a1** Tipka regulatora brzine
- **a2** Spori priključak
- **a2.1** Priključak pribora za miješanje
- **a2.2** Priključak rezača povrća
- **a3** Tipka za deblokiranje višefunkcijske glave
- **a4** Višefunkcijska glava
- **a5** Brzi priključak
- **a6** Vratašca

b - Sklop posude
- **b1** Posuda
- **b2** Poklopac

c - Pribor za miješanje
- **c1** Miješalica za tijesto
- **c2** Kukica za tijesto
- **c3** Metlica s više žica

d - Posuda miksera (ovisno o modelu)
- **d1** Posuda
- **d2** Poklopac
- **d3** Čep za doziranje

e - Rezač povrća (ovisno o modelu)
- **e1** Adapter rezača povrća
- **e2** Ležište s bubnjem
- **e2.1** Osovina
- **e3** Gurač
- **e4** Prirubnica za pričvršćenje bubnja
- **e5** Bubanj A za rezanje
- **e6** Bubanj C za krupno ribanje
- **e7** Bubanj D za fino ribanje
- **e8** Bubanj E za Parmezan (ovisno o modelu)
- **e9** Rezač krumpira R (za uštipke od krumpira - ovisno o modelu)

HR

Dijelovi pribora sadržani u modelu koji ste kupili prikazani su na naljepnici na ambalaži.

POKRETANJE

- Prije prve uporabe sve dijelove pribora operite vodom sa sapunicom. Isperite i osušite.
- Uređaj stavite na ravnu, čistu i suhu podlogu, **provjerite je li prekidač regulatora (a1) u položaju "0"** te uključite uređaj u struju.
- Kako biste ga pokrenuli, imate nekoliko mogućnosti:
  - **Isprekidani pogon (impulsni):** prekidač regulatora (a1) okrenite u položaj "pulse" za impulsne pomake u nizu za bolje upravljanje pripremom.
  - **Kontinuirani pogon:** prekidač regulatora (a1) okrenite u željeni položaj od "1" do "4" ovisno o izvršenom pripremanju.
- Možete ga mijenjati tijekom pripreme.
- Za isključivanje uređaja prekidač (a1) vratite u položaj "0", a zatim odspojite uređaj.

Zaštita od preopterećenja:
Vaš kuhinjski uređaj opremljen je mikroprocesorom koji kontrolira i analizira snagu prilikom uporabe. U slučaju prevelikog opterećenja, uređaj će se prilagoditi i smanjiti brzinu, ili će se sam zaustaviti. U slučaju da se uređaj zaustavi, vratite tipku kojim se regulira brzina (a1) na položaj «0», iskopčajte uređaj iz struje i uklonite dio sastojaka. Ostavite uređaj isključen nekoliko minuta. Potom ga možete ponovno uključiti u struju i pokrenuti okretanjem tipke (a1) za reguliranje željene brzine u skladu s receptom.

Numeriranje paragrafa usklađeno je s numeriranjem priloženih shema

1 - MIJEŠANJE/ MIJEŠENJE TIJESTA/ MLAĆENJE / EMULGIRANJE/ MUĆENJE

KORIŠTENI PRIBOR:

- Posuda (b1)
- Poklopac (b2)
- Miješalica za tijesto (c1) ili kukica za tijesto (c2) ili metlica s više žica (c3)

1.1 POSTAVLJANJE PRIBORA (SHEMA 1)

- Pritisnite tipku (a3) za otključavanje višefunkcijske glave (a4) i podignite je sve dok ne dođe do kraja hoda.
- Zaključajte posudu (b1) (u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu) na uređaj i stavite sastojke.
- Umetnite željeni dio pribora (c) na priključak (a2.1), sve dok se ne prikopča.
- Višefunkcijsku glavu (a4) vratite u vodoravan položaj: pritisnite tipku (a3) i ručno spustite višefunkcijsku glavu (a4) sve dok se ne zaključa (vratite tipku (a3) u njezin početni položaj).
- Pustite da poklopac (b2) klizne na posudu (b1).
  Napomena: Uporaba poklopca nije obavezna. On ograničava prskanje ili izbacivanje sadržaja.
- Provjerite jesuli vratašca (a6) dobro postavljena na brzi priključak (a5).

HR

1.2 POKRETANJE

- Pokrenite uređaj tako da prekidač regulatora (a1) okrenete u željenu brzinu ovisno o receptu.
- Tijekom pripreme možete dodavati namirnice kroz otvor na poklopcu (b2).
- Za zaustavljanje uređaja prekidač (a1) vratite na "0".

Savjeti:

- Miješenje
- Rabite miješalicu za tijesto (c1) **isključivo u brzini "1"**.
  Možete miješati do:
  - 500 g brašna za krušna tijesta (npr.: bijeli kruh, kruh sa sjemenkama, ...)
  - 400g brašna za specijalne vrste kruha (brašno iznad tipa 55 (T55): raženi kruh, integralni kruh...)
  - 250 g brašna za dizana tijesta (brioš, kuglof, tijesto za pizzu, prhko tijesto...)
  - 750 g brašna za mliječna peciva (vidi osnovni recept)
- Maksimalno vrijeme rada: 13 min.

Za postizanje najboljih rezultata, slijedite upute na slici 4.
Smjese za dizano tijesto i tijesto za kruh trebaju biti na 25-30 °C.

- Miješanje
- Kukicu za tijesto (c2) možete upotrebljavati **u brzinama od "1" do "4"**.
  Možete miješati do:
  - 1 kg masnog tijesta, kuhana tijesta...
  - 2,7 kg tijesta za ušećereni kolač (vidi osnovni recept)
- **Nikada ne rabite kukicu za tijesto (c2) za miješanje gustog tijesta.**
- Maksimalno vrijeme rada: 13 min.

- Mlaćenje / emulgiranje / mućenje
- Metlicu s više žica (c3) rabite **u brzinama od "1" do "4"**.
  Možete pripremiti: majonezu, majonezu s češnjakom, umake, snijeg od bjelanjaka (do 8 bjelanjaka), tučeno vrhnje (do 500 ml)...
- **Miješalicu s više žica (c3) nemojte nikada upotrebljavati za miješenje gustih tijesta ili miješanje laganih tijesta.**
- Maksimalno vrijeme rada: 10 min.

1.3 SKIDANJE PRIBORA

- **Pričekajte dok se uređaj potpuno ne zaustavi i isključite ga iz struje.**
- Podignite poklopac (b2).
- Pomoću tipke (a3), otključajte višefunkcijsku glavu (a4) i vratite je u gornji položaj.
- Povucite pribor (c1), (c2) ili (c3) kako biste izvukli višefunkcijsku glavu.
- Izvadite posudu.

2 - HOMOGENIZIRANJE/MIJEŠANJE/MIKSANJE (OVISNO O MODELU)

Ovisno o prirodi namirnica, posuda miksera (d) dopušta vam da pripremite do 1l gustih smjesa i 0,75l tekućih smjesa.

HR

KORIŠTENI PRIBOR:

- Posuda miksera (d)

2.1 POSTAVLJANJE PRIBORA (SHEMA 2)

- Višefunkcijsku glavu (a4) stavite u vodoravan položaj: pritisnite tipku (a3) i rukom spustite višefunkcijsku glavu (a4) sve dok se ne zaključa (vratite tipku (a3) u njezin početni položaj).
- Skinite vratašca (a6) s brzog priključka (a5) tako da ga povučete prema gore.
- Provjerite jeli uređaj potpuno zaustavljen prije postavljanja posude miksera (d).
- Postavite posudu miksera (d) na brzi priključak (a5), moguća su četiri položaja.
- Namirnice stavite u posudu miksera i zaključajte poklopac (d2) opremljen čepom za doziranje (d3) tako da ga okrenete u smjeru kazaljke na satu.

2.2 POKRETANJE

- Pokrenite uređaj tako da prekidač regulatora (a1) okrenete u željenu brzinu ovisno o receptu.
  Radi bolje kontrole miksanja i bolje homogenizacije pripravka, koristite položaj "Pulse".
  Namirnice tijekom pripreme možete dodavati tako da skinete čep za doziranje (d3) s poklopca (d2).
- Za zaustavljanje uređaja prekidač (a1) vratite na "0".

Savjeti:

- Posudu miksera (d) rabite **u brzinama "3" i "4"**.
  Maksimalno vrijeme rada: 3 min.
  Možete pripremiti:
  - Sitno miksane juhe, krem juhe, kompote, milk shakeove, koktele.
  - Lagana tijesta (palačinke, uštipci, clafoutis, pita …).
  - Ako za vrijeme miješanja sastojci ostanu zalijepljeni za stijenke posude, zaustavite uređaj, skinite posudu miksera, spustite sastojke na oštrice, zatim vratite na mjesto posudu miksera kako biste nastavili s pripremom.
- U posudu miksera nikada ne ulijevajte kipuću tekućinu.
- Posudu miksera ne rabite na prazno.
- Posudu miksera uvijek rabite s njezinim poklopcem.
- Nikada ne skidajte poklopac prije nego što se uređaj do kraja ne zaustavi.
- **U posudu miksera uvijek stavljajte tekuće sastojke prije onih krutih.**

2.3 SKIDANJE PRIBORA

- **Pričekajte dok se uređaj potpuno ne zaustavi i isključite ga iz struje.** Skinite posudu miksera. Vratite na mjesto vratašca (a6) na priključak (a5).

3 - RIBANJE / REZANJE NA KRIŠKE (OVISNO O MODELU)

KORIŠTENI PRIBOR:

- Adapter rezača povrća (e1)
- Ležište s bubnjem (e2) + gurač (e3)
- Bubnjevi (ovisno o modelu)
- Prirubnica za pričvršćenje bubnja (e4)

3.1 - POSTAVLJANJE PRIBORA (SHEMA 3)

- Pritisnite tipku (a3) za otključavanje višefunkcijske glave (a4) i podignite je do kraja hoda.
- Postavite adapter (e1) na višefunkcijsku glavu (a4): poravnajtelijevu oznaku adaptera (e1) s oznakom na višefunkcijskoj glavi (a4) te okrenite sve dok ne poravnate oznaku s desne strane adaptera (e1) s onom na višefunkcijskoj glavi (a4).
- Uležište bubnja stavite izabrani bubanj i provjerite jeli u cijelosti ušao uležište. Postavite prirubnicu za pričvršćenje bubnja (e4).
- Postaviteležište s bubnjem (e2) nagnuto udesno, okrenuto prema priključku adaptera (e), dva bajonetna priključkaležišta s bubnjem preklopite s dva žlijeba adaptera. Pritisnite do kraja. Ako je postavljanje teško, lagano okrenite osovinu (e2.1)ležišta s bubnjem i ponovno pritisnite. Ulazni kanalležišta s bubnjem vratite u okomit položaj okrećući ga u smjeru suprotnom od smjera kazaljki na satu sve dok se ne blokira.
- Posudu (b1) zaključajte (u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu) na uređaj.
- Provjerite jesuli vratašca (a6) dobro postavljena na brzi priključak (a5).

HR

3.2- ROKRETANJE I SAVJETI:

- Pokrenite okretanjem regulatora (a1) na brzinu "3".
- Maksimalno vrijeme rada: 10 min.
- Namirnice stavite u ulazni kanalležišta bubnja i usmjerite ih pomoću gurača (e3). **Sastojke nikada nemojte gurati prstima ili kuhinjskim priborom.**
- Za zaustavljanje uređaja vratite regulator (a1) na "0". Pričekajte dok se uređaj **do kraja ne zaustavi i isključite ga iz struje.**
- Ležište bubnja otključajte u smjeru suprotnom od onog kod sastavljanja.
- S bubnjevima možete:
  - Krupno ribati C (e6) / sitno ribati D (e7): mrkve, celer, krumpir, sir…
  - Rezati na debele kriške A (e5): krumpir, mrkve, krastavce, jabuke, ciklu…
  - Parmezan E (e8): krumpir, parmezan…

4 - MLJEVENJE MALIH KOLIČINA (OVISNO O MODELU)

KORIŠTENI PRIBOR:

- Sastavljena mini sjeckalica.

Pomoću ove mini sjeckalice za nekoliko sekundi možete u impulsnom načinu rada samljeti: suhe smokve, suhe marelice..

Količina / maksimalno vrijeme: tip QA100: 50 g / 8 s, tip QA200: 90 g / 8 s.

Ova mini sjeckalica nije namijenjena za tvrde proizvode kao što je kava.

ČIŠĆENJEE

- Uređaj isključite iz struje.
- Blok motora (a) ne uranjajte u vodu niti ne stavljajte pod tekuću vodu. Obrišite ga suhom ili vlažnom krpom.
- Zbog lakšeg čišćenja pribor isperite odmah nakon uporabe. **Svim oštricama rukujte pažljivo, možete se ozlijediti.**
- Operite, isperite i obrišite pribor: može se prati u perilici posuđa.

Korisni savjeti:
- U slučaju da namirnice (mrkva, naranče…) oboje vaš pribor, istrljajte ga krpom natopljenom jestivim uljem, a zatim ga možete oprati na uobičajeni način.
- Posuda miksera (d): u posudu miksera ulijte toplu vodu uz dodatak nekoliko kapi tekućeg sapuna. Zatvorite poklopac. Postavite je na uređaj i nekoliko puta uključite impulsni način rada. Kada skinete posudu, isperite je tekućom vodom i pustite da se osuši (okrenuta posuda).

HR

SPREMANJE

Uređaj ne držite na vlažnom mjestu.

AKO UREĐAJ VIŠE NE RADI, ŠTO UČINITI?

Ako vaš uređaj ne radi, provjerite:
- Priključenje uređaja u električnu mrežu.
- Zaključanost svakog dijela pribora.
- Položaj prekidača regulatora brzine (a1): vratite ga u položaj "0", a zatim ponovno odaberite željenu brzinu.

Vaš uređaj još uvijek ne radi? Obratite se ovlaštenom centru (vidi popis u servisnoj knjižici).

UKLANJANJE MATERIJALA AMBALAŽE I UREĐAJA



Ambalaža obuhvaća isključivo materijale koji nisu opasni za okolinu, a koji se mogu odlagati u skladu s važećim propisima o recikliranju.
Raspitajte se u odgovarajućoj službi o načinu odlaganja uređaja u svojoj općini.

ELEKTRONIČKI ILI ELEKTRIČNI PROIZVODI NA KRAJU VIJEKA TRAJANJA



Sudjelujmo u zaštiti okoliša!

ⓘ Vaš uređaj sadrži brojne vrijedne materijale koji se mogu ponovno iskoristiti ili reciklirati.

➲ Odnesite uređaj na odlagalište kako bi se mogao obraditi.

PRIBOR

Prilagodite uređaj svojim potrebama i kod svog uobičajenog prodavača ili u ovlaštenom servisu nabavite sljedeće dijelove pribora

Posudu
Poklopac posude
Miješalicu za tijesto
Kukicu za tijesto
Metlicu s više žica
Posudu miksera
Mini sjeckalicu
Glavu za mljevenje

Adapter rezača povrća
Rezač povrća:
- A: za rezanje na kriške
- C: za krupno ribanje
- D: za sitno ribanje
- E: za Parmezan

HR

Oprez: nijedan dio pribora ne može vam se prodati bez predočavanja uputa za uporabu ili vašeg uređaja.

OSNOVNI RECEPTI

Bijeli kruh
Sastojci: 350 g brašna tipa 55, 210 ml mlake vode, 5 g suhog kvasca, 5 g soli.
U posudu stavite sol, brašno i suhi kvasac. Postavite miješalice za tijesto i poklopac. Uključite uređaj na nekoliko sekundi u brzini 1, a zatim dodajte vodu ne prekidajući pri tom miješanje. Mijesite približno 8 minuta. Pustite da se tijesto odmara na sobnoj temperaturi oko ½ sata, a zatim rukom premijesite tijesto i oblikujte kuglu te je postavite na podmazanu i pobrašnjenu pliticu. Pustite da se diže oko 1 sat. Pećnicu zagrijte na 240°C. Zarežite štrucu na vrhu i premažite mlakom vodom. U pećnicu stavite malu posudu s vodom kako biste pojačali stvaranje zlaćane korice. Pecite u pećnici 30 min.

Prhko tijesto
Sastojci: 200 g brašna, 100 g narezanog maslaca, 50 ml vode, prstohvat soli.
U posudu stavite brašno, maslac i sol. Postavite miješalice za tijesto i poklopac. Uključite uređaj ne nekoliko sekundi u brzini 1, a zatim dodajte vodu ne prekidajući pritom miješanje. Nastavite s miješanjem sve dok se ne oblikuje kugla. Tijesto zamotajte prozirnom folijom i stavite da se odmara na hladnom oko ½ sata zatim ga razvaljajte i pecite.

Mliječno pecivo
Sastojci: 500 g brašna, 1 jaje, 80 g narezanog maslaca, 80 g šećera, 250 ml mlakog mlijeka, 5 g suhog kvasca, 1 prstohvat soli.
Sastojke stavite u posudu. Postavite miješalice za tijesto i poklopac. Miješajte u brzini 1 oko 8 min. Pustite da se tijesto odmara na sobnoj temperaturi oko 1 sat zatim ga premijesite rukom. Narežite tijesto na manje komadiće i oblikujte peciva. Složite ih na pliticu prekrivenu papirom za pečenje i pustite da se diže približno 30 do 40 minuta. Pećnicu zagrijte na 200°C. Peciva premažite žumanjkom kojem ste dodali malo mlijeka i šećera. Pecite oko 20 min.

Ušećereni kolač
Sastojci: 2 jaja. 125 g šećera, 125 g omekšanog maslaca u komadićima, 250 g brašna, 70 ml mlijeka,

1 vrećica (11 g) praška za pecivo, 1 vrećica (6,5 g) vanilin šećera.
U posudu stavite sve sastojke osim brašna. Postavite kukicu za tijesto i poklopac. Uključite uređaj ne nekoliko sekundi u brzini 1, a zatim polako dodajte brašno ne prekidajući pri tom miješanje. Mijesite oko 3 minute. Pećnicu zagrijte na 180°C. Tijesto stavite u namašćen i pobrašnjen kalup. Pecite približno 40 min.

Slani kolač
Sastojci: 200 g brašna, 4 jaja, 1 vrećica (11 g) praška za pecivo, 100 ml hladnog mlijeka, 50 ml maslinovog ulja, 12 suhih rajčica, 200 g feta sira, 15 otkoštenih narezanih zelenih maslina, sol, papar.
Pećnicu zagrijte na 180°C. Kalup premažite maslacem i pobrašnite. U posudu stavite brašno, jaja i prašak za pecivo. Postavite kukicu za tijesto i poklopac. Pokrenite uređaj u brzini 1 te povećajte brzinu do brzine 3. Dodajte maslinovo ulje i mlijeko ne prekidajući miješanje oko 1 min 30 s. Prijeđite u brzinu 1 i dodajte suhe rajčice, feta sir i masline. Posolite i popaprite. Smjesu ulijte u kalup i pecite 30 do 40 minuta.

HR

Majoneza
Sastojci: 1 žumanjak, 1 velika žlica senfa, 1 mala žlica octa, 250 ml ulja, sol, papar.
Oprez: svi sastojci trebaju biti sobne temperature.
U posudu stavite sve sastojke osim ulja. Postavite metlicu s više žica i poklopac. Pokrenite uređaj u brzini 1 i počnite u tankom mlazulijevati ulje. Nakon 10 s prijeđite u brzinu 4 i nastavite malo po malo dodavati ulje. Kada potrošite sve ulje miješajte još oko 30 s.
Napomena: Čuvajte u hladnjaku i potrošite u roku od 24 h.

Tučeno slatko vrhnje
Sastojci: 250 ml hladnog slatkog vrhnja, 50 g šećera.
U posudu stavite vrhnje i šećer. Postavite metlicu s više žica i poklopac. Miješajte u brzini 3 oko 2 minute i zatim 1 min 30 s u brzini 4.

INSTRUCŢIUNI DE SIGURANŢĂ

RO

- Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, citiţi cu atenţie instrucţiunile de utilizare şi păstraţi-le: fabricantul va fi exonerat de orice responsabilitate în caz de utilizare neconformă cu instrucţiunile de utilizare.
- Acest aparat nu a fost conceput pentru a fi utilizat de către persoane (inclusiv copiii) care au capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau de către persoane care sunt lipsite de experienţă sau nu posedă cunoştinţele necesare, cu excepţia cazului în care acestea au putut beneficia de supraveghere sau de instrucţiuni prealabile referitoarela utilizarea aparatului din partea unei persoane care răspunde de siguranţa lor. Se recomandă supravegherea copiilor pentru a fi siguri că nu se joacă cu aparatul.
- Aparatul este destinat doar pentru uz casnic şi culinar, in interiorul locuinţei şila altitudini mai mici de 2000 m.
- Nu utilizaţi aparatul dacă nu funcţionează corect sau dacă a fost deteriorat. În acest caz, adresaţi-vă unui centru de service autorizat (vezilista din carnetul de service).
- Orice intervenţie, cu excepţia curăţării şi întreţinerii obişnuite de către client, trebuie să fie efectuată de către un centru de service autorizat (vezilista din carnetul de service).
- Deconectaţi întotdeauna aparatul dela sursa de alimentare dacă estelăsat nesupravegheat şi înainte de asamblare, dezasamblare sau curăţare.
- Reţineţi: vă puteţi răni dacă utilizaţi aparatul în mod incorect.
- Aveţi grijă atunci când turnaţilichid fierbinte în procesatorul de alimente sau în blender, deoarece acesta poate fi aruncat în afara aparatului din cauza unei degajări bruşte de aburi.
- Nu introduceţi aparatul, cablul de alimentare sau ştecherul în apă sau orice altlichid.
- Nu introduceţi accesoriile în cuptorul cu microunde.

RO

- Pentru siguranţa dumneavoastră, utilizaţi numai accesorii şi piese de schimb concepute pentru aparatul dumneavoastră şi vândute într-un centru de service autorizat.
- Scoateţi întotdeauna bolul blender (d) sau storcătorul (h) înainte de a acţiona butonul de deblocare (a2) al capului cu funcţii multiple (a3).
- Opriţi aparatul şi scoateţi-l din priză înainte de a schimba accesoriile sau de a vă apropia de părţile care sunt mobile în timpul funcţionării.
- Nu atingeţi accesoriile mixerului sau cuţitele pe parcursul funcţionării aparatului.
- Nulăsaţi părullung, eşarfele, cravatele, etc. să atârne deasupra aparatului în timpul funcţionării.
- Nu introduceţi niciodată ustensile (linguri, spatule, etc.) prin tubul de alimentare al capacelor (b2), (d2) sau (h2), precum şi prin orificiul suportului pentru tambur (g1).
- Lamele sunt foarte ascuţite: pentru a preveni rănirea, manipulaţi-le cu grijă atunci când goliţi paharul blenderului sau minitocătorul sau atunci când asamblaţi sau dezasamblaţi tamburul pentru feliere A (e5), minitocătorul sau capul pentru tocat (în funcţie de model) şi atunci când curăţaţi toate aceste accesorii.
- Nu utilizaţi acest aparat pentru a amesteca sau a mixa produse nealimentare.
- Nu turnaţilichide clocotite (peste 80 °C/176 °F) în boluri (b1 şi d1, în funcţie de model).
- Turnaţi întotdeauna mai întâi ingredientelelichide în pahar înainte de a adăuga ingredientele solide.
- Pentru a preveni revărsarea, nu umpleţi bolul sau paharul peste nivelul maxim (dacă este indicat).
- Nu introduceţi niciodată degetele sau orice alt obiect în paharul blenderului atunci când aparatul este în funcţiune.

RO

- Nu scoateţi niciodată capacul sau paharul blenderului înainte de oprirea completă a aparatului.
- Utilizaţi întotdeauna dispozitivul de împingere (e3) cu accesoriul de feliere alegumelor (e) şi capul pentru tocare (în funcţie de model) pentru a orienta alimentele în tubul de alimentare. Nu utilizaţi niciodată degetele, o furculiţă, olingură, un cuţit sau orice alt obiect.
- Nu utilizaţi paharul blenderului (d) fără capac (d2), fără ingrediente sau doar cu produse uscate.
- Utilizaţi numai câte un accesoriu o dată.
- Nu folosiţi bolurile (b1, d1) ca şi recipiente (pentru congelare, gătit, sterilizare, etc.)
- Acest aparat nu a fost conceput pentru uz casnic şi scopuri similare (utilizare neacoperită de garanţie) precum:
  - zone destinate activităţilor culinare in magazine, birouri şi alte medii delucru;
  - in ferme,
  - de clienţii hotelurilor, motelurilor şi din alte medii cu caracter rezidenţial,
  - in medii de tipul camerelor de hotel.
- Consultaţi instrucţiunile de utilizare pentru reglarea vitezelor şi pentru timpul de funcţionare in cazul fiecărui accesoriu.
- Consultaţi instrucţiunile de utilizare pentru asamblarea şi montarea accesoriilor pe aparat.
- Consultaţi instrucţiunile de utilizare pentru curăţarea iniţială şi regulată a componentelor care vin in contact cu alimentele şi pentru curăţarea şi intreţinerea aparatului.

NUMAI PENTRU PIEŢELE EUROPENE

- Cu toate accesoriile (în funcţie de model), cu excepţia telului (c3) şi a răzătorilor (e6, e7, e8, e9): acest aparat nu trebuie utilizat de

copii. Nulăsaţi aparatul şi cablul său de alimentarela îndemâna copiilor.
Copiilor nule este permis să se joace cu aparatul.

- Acest aparat poate fi utilizat de persoane care au capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu au experienţă sau cunoştinţe suficiente, dacă sunt supravegheate sau dacă au primit instrucţiuni cu privirela utilizarea în siguranţă a dispozitivului şi înţeleg pericolele.

RO

Telul (c3) şi răzătorile (e6, e7, e8, e9) (în funcţie de model) pot fi utilizate de copiii în vârstă de cel puţin 8 ani, dacă au beneficiat de supraveghere sau au primit instrucţiuni cu privirela utilizarea în siguranţă a aparatului şi dacă înţeleg pericolele implicate. Curăţarea şi întreţinerea de către utilizator nu pot fi realizate de copii decât dacă au cel puţin 8 ani şi sunt supravegheaţi. Nulăsaţi aparatul şi cablul său de alimentarela îndemâna copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani.

La conectarea la sursa de alimentare:

- Verificaţi dacă tensiunea de alimentare a aparatului corespunde instalaţiei electrice. Orice conectare incorectă anulează garanţia.
- Nu trageţi niciodată de cablul de alimentare pentru a deconecta aparatul.
- Aparatul trebuie scos din priză atunci când nu mai este utilizat, în timpul curăţării sau în caz de întrerupere a curentului.
- Nulăsaţi cablul de alimentarela îndemâna copiilor,lângă sau în contact cu părţi încălzite ale aparatului, cu surse de căldură sau cu muchii ascuţite.
- În cazul în care cablul de alimentare sau ştecărul este deteriorat, nu utilizaţi aparatul. Pentru a evita orice pericol, aceste piese trebuie să fie înlocuite de un centru de service autorizat (a se vedea lista din carnetul de service).

DESCRIERE

a - Bloc motor
- **a1** Buton variator de viteză
- **a2** Ieşirelentă
- **a2.1** Ieşire accesorii de amestecare
- **a2.2** Ieşire dispozitiv de răzuitlegume
- **a3** Buton de deblocare a capului cu funcţii multiple
- **a4** Cap cu funcţii multiple
- **a5** Ieşire rapidă
- **a6** Capac

b - Ansamblu bol
- **b1** Bol
- **b2** Capac

c- Accesorii de amestecare
- **c1** Dispozitiv pentru frământat
- **c2** Malaxor
- **c3** Tel din sârmă

d - Bol blender (în funcţie de model)
- **d1** Bol
- **d2** Capac
- **d3** Dop dozator

e - Dispozitiv de răzuit legume (în funcţie de model)
- **e1** Adaptor dispozitiv de răzuitlegume
- **e2** Suport tambur
- **e2.1** Ax
- **e3** Împingător
- **e4** Colier de reţinere tambur
- **e5** Tambur A pentru feliere
- **e6** Tambur C pentru răzuire grosieră
- **e7** Tambur D pentru răzuire fină
- **e8** Tambur E pentru parmezan (în funcţie de model)
- **e9** Dispozitiv de răzuire a cartofilor R (pentru chiftele de cartofi – în funcţie de model)

Accesoriile incluse în modelul pe care tocmai l-aţi achiziţionat sunt reprezentate pe eticheta situată în partea de sus a ambalajului.

PUNEREA ÎN FUNCŢIUNE

- Înainte de prima utilizare, spălaţi toate piesele accesoriilor cu apă cu săpun. Clătiţi şi ştergeţi.
- Aşezaţi aparatul pe o suprafaţă plană, curată şi uscată, **asiguraţi-vă că butonul variator (a1) este pe poziţia „0"**, apoi conectaţi aparatulla priză.
- Pentru punerea în funcţiune aveţi mai multe posibilităţi:
  - **Funcţionare intermitentă Pulse (impulsuri):** Rotiţi butonul variator (a1) pe poziţia „pulse", care presupune impulsuri succesive pentru un mai bun control asupra preparatelor.
  - **Funcţionare continuă:** Rotiţi butonul variator (a1) pe poziţia dorită dela „1" pânăla „4", în funcţie de preparatele făcute.
- Puteţi să o modificaţi în timpul preparării.
- Pentru a opri aparatul, readuceţi butonul (a1) pe „0", apoi deconectaţi aparatul dela priză.

Protecţie împotriva suprasarcinilor:
Aparatul dvs. de bucătărie este prevăzut cu un microprocesor care controlează şi analizează puterea electrică în timpul funcţionării. În cazul unei sarcini excesive, aparatul se va adapta reducându-şi viteza sau se va opri dela sine. În caz de oprire, aduceţi butonul variator de viteză (a1)la poziţia „0", scoateţi aparatul din priză şi scoateţi o parte din ingrediente. Permiteţi aparatului un repaus de câteva minute. După aceea, puteţi să îl reintroduceţi în priză şi să îl porniţi rotind butonul variator (a1)la viteza dorită, în funcţie de reţetă.

Numerotarea paragrafelor corespunde numerotării din schemele încadrate.

RO

1 - AMESTECARE/ FRĂMÂNTARE/ BATERE / EMULSIONARE/ BATERE RAPIDĂ CU TELUL

ACCESORII UTILIZATE:

- Bol (b1)
- Capac (b2)
- Dispozitiv pentru frământat (c1) sau malaxor (c2) sau tel de sârmă (c3)

1.1 MONTAREA ACCESORIILOR (SCHEMELE 1)

RO

• Apăsaţi pe butonul (a3) pentru deblocarea capului cu funcţii multiple (a4) şi ridicaţi-l pânăla capăt.
• Blocaţi bolul (b1) (în sens antiorar) pe aparat şi puneţi ingredientele.
• Introduceţi accesoriul dorit (c) în ieşirea (a2.1), până când se fixează.
• Readuceţi capul cu funcţii multiple (a4) în poziţie orizontală: apăsaţi pe butonul (a3) şi coborâţi manual capul cu funcţii multiple (a4) până când se blochează (revenirea butonului (a3) în poziţia sa iniţială).
• Puneţi capacul (b2) pe bolul (b1).
Observaţie: Utilizarea capacului nu este obligatorie. Acesta permitelimitarea riscului de stropire sau de împroşcare.
• Asiguraţi-vă de poziţionarea corespunzătoare a capacului (a6) pe ieşirea rapidă (a5).

1.2 PUNEREA ÎN FUNCŢIUNE

• Porniţi, rotind butonul variator (a1) pe viteza dorită, în funcţie de reţetă.
• Puteţi adăuga alimentele prin orificiul capacului (b2), în timpul preparării.
• Pentru a opri aparatul, readuceţi butonul (a1) pe „0".
Sfaturi:

- Frământare
- Utilizaţi dispozitivul pentru frământat (c1) **doar pe viteza „1"**.
Puteţi frământa pânăla:
- 500 g de făină, pentru aluaturile de pâine (de ex.: pâine albă, pâine cu cereale, etc.)
- 400 g făină pentru pâini speciale (făină de tip superior făinii 55 (T55): pâine de secară, pâine integrală, ...)
- 250 g de făină pentru aluaturile dospite (brioşă, cozonac, aluat de pizza, aluat sfărâmicios, etc.)
- 750 g de făină pentru pâine culapte (vezi reţeta de bază)
- Timp maxim de funcţionare: 13 min.
Pentru cele mai bune rezultate, urma i instruc iunile din figura 4.
Lichidul pentru aluat dospit sau pentru aluat de pâine trebuie să fiela o temperatură de 25-30 °C.

- **Amestecare**
- Utilizaţi malaxorul (c2) **pe o viteză de la „1" până la „4"**.
Puteţi amesteca pânăla:
- 1 kg de aluat tip chec, aluat pentru eclere, etc.
- 2,7 kg de aluat de chec dulce (vezi reţeta de bază)
- **Nu utilizaţi niciodată malaxorul (c2) pentru a frământa aluaturi tari.**
- Timp maxim de funcţionare: 13 min.

- **Batere / emulsionare / batere rapidă cu telul**
- Utilizaţi telul din sârmă (c3) **pe o viteză de la „1" până la „4"**.
Puteţi prepara: maioneză, cremă de usturoi, sosuri, albuşuri spumă (pânăla 8 albuşuri de ou), frişcă bătută (pânăla 500 ml)...
- **Nu utilizaţi niciodată telul din sârmă (c3) pentru a frământa aluaturi tari sau pentru a amesteca aluaturi uşoare.**
- Timp maxim de funcţionare: 10 min.

1.3 DEMONTAREA ACCESORIILOR

• **Aşteptaţi până când aparatul se opreşte complet şi deconectaţi-l de la priză.**
• Scoateţi capacul (b2).
• Cu ajutorul butonului (a3), deblocaţi capul cu funcţii multiple (a4) şi ridicaţi-l în poziţia superioară.
• Trageţi de accesoriul (c1), (c2) sau (c3) pentru a-l scoate din capul cu funcţii multiple.
• Scoateţi bolul.

2 - OMOGENIZARE/AMESTECARE/BLENDER (ÎN FUNCŢIE DE MODEL)

În funcţie de natura alimentelor, bolul blender (d) vă permite să preparaţi pânăla 1l de amestecuri groase şi 0,75l de amestecurilichide.

ACCESORII UTILIZATE:

RO

- Bol blender (d)

2.1 MONTAREA ACCESORIILOR (SCHEMELE 2)

• Aduceţi capul cu funcţii multiple (a4) în poziţie orizontală: apăsaţi pe butonul (a3) şi coborâţi manual capul cu funcţii multiple (a4) până când se blochează (revenirea butonului (a3) în poziţia sa iniţială).
• Scoateţi capacul (a6) dela ieşirea rapidă (a5), trăgându-l în sus.
• Asiguraţi-vă că aparatul este oprit înainte de a monta bolul blender (d).
• Poziţionaţi bolul blender (d) pe ieşirea rapidă (a5), sunt posibile patru poziţii.
• Puneţi alimentele în bolul blender şi blocaţi capacul (d2), prevăzut cu dopul dozator (d3), rotindu-l în sens orar.

2.2 PUNEREA ÎN FUNCŢIUNE

• Porniţi, rotind butonul variator (a1) pe viteza dorită, în funcţie de reţetă.
Pentru un mai bun control asupra amestecării şi o mai bună omogenizare a preparatului, utilizaţi poziţia „Pulse".
Puteţi adăuga alimentele, scoţând dopul dozator (d3) al capacului (d2), în timpul preparării.
• Pentru a opri aparatul, readuceţi butonul (a1) pe „0".

Sfaturi:
- Utilizaţi bolul blender (d) **pe o viteză de la „3" până la „4"**.
Timp maxim de funcţionare: 3 min.
Puteţi prepara:
- Ciorbe mixate fin, supe creme, compoturi, milkshake-uri, cocktailuri.
- Aluaturi uşoare (de clătite, opărit pentru gogoşi, clafoutis, flan, etc.).
- În timpul mixării, dacă ingredientele rămânlipite de pereţii bolului, opriţi aparatul, scoateţi bolul blender, daţi jos ingredientele de pe pereţi pelame, apoi puneţilaloc bolul blender pentru a continua prepararea.
- Nu umpleţi niciodată bolul blender cu unlichid fierbinte.
- Nu utilizaţi bolul blender în gol.
- Utilizaţi întotdeauna bolul blender împreună cu capacul său.
- Nu scoateţi niciodată capacul înainte de oprirea completă a aparatului.
- **În bolul blender, puneţi întotdeauna ingredientele lichide înaintea ingredientelor solide.**

2.3 DEMONTAREA ACCESORIULUI

• **Aşteptaţi până când aparatul se opreşte complet şi deconectaţi-l de la priză.** Scoateţi bolul blender. Puneţi laloc capacul (a6) pe ieşirea (a5).

3 - RĂZUIRE / FELIERE (ÎN FUNCŢIE DE MODEL)

ACCESORII UTILIZATE:

- Adaptor dispozitiv de răzuitlegume (e1)
- Suport tambur (e2) + împingător (e3)
- Tamburi (în funcţie de model)
- Colier de reţinere tambur (e4)

3.1 - UTILIZAREA ACCESORIILOR (SCHEMELE 3)

RO

- Apăsaţi pe butonul (a3) pentru deblocarea capului cu funcţii multiple (a4) şi ridicaţi-l pânăla capăt.
- Poziţionaţi adaptorul (e1) pe capul cu funcţii multiple (a4): aliniaţi reperul din stânga adaptorului (e1) cu reperul capului cu funcţii multiple (a4), apoi rotiţi până când se aliniază reperul din dreapta adaptorului (e1) cu cel al capului cu funcţii multiple (a4).
- Introduceţi în suport tamburul ales şi asiguraţi-vă că acesta este complet introdus în suport. Montaţi colierul de reţinere a tamburului (e4).
- Poziţionaţi suportul tambur (e2) înclinat spre dreapta, în faţa ieşirii adaptorului (e), potriviţi cele două baionete ale suportului tambur în cele două caneluri ale adaptorului. Împingeţi-l pânăla capăt. Dacă montarea este dificilă, rotiţi uşor axul (e2.1) al suportului tamburului şi împingeţi-l din nou. Readuceţi tubul de alimentare al suportului în poziţie verticală până când se blochează, rotind în sens antiorar.
- Blocaţi bolul (b1) (în sens antiorar) pe aparat.
- Asiguraţi-vă de poziţionarea corespunzătoare a capacului (a6) pe ieşirea rapidă (a5).

3.2- PUNEREA ÎN FUNCŢIUNE ŞI SFATURI

- Puneţi în funcţiune, rotind variatorul (a1) pe viteza „3”.
- Timp maxim de funcţionare: 10 min.
- Introduceţi alimentele în tubul de alimentare al suportului şi ghidaţi-le cu ajutorul împingătorului (e3). **Nu împingeţi niciodată ingredientul cu degetele sau cu ustensile.**
- Pentru a opri aparatul, readuceţi variatorul (a1) pe „0”. Aşteptaţi până când aparatul s**e opreşte complet şi deconectaţi-l de la priză**.
- Deblocaţi suportul tambur în sens invers cala montare.
- Puteţi prepara cu tamburii:
  - Pentru răzuire grosieră C (e6) / răzuire fină D (e7): morcovi, ţelină rădăcină, cartofi, brânză, etc.
  - Pentru feliere grosieră A (e5): cartofi, morcovi, castraveţi, mere, sfeclă, etc.
  - Pentru parmezan E (e8): cartofi, parmezan, etc

4 - TOCAREA DE CANTITĂŢI MICI (ÎN FUNCŢIE DE MODEL)

ACCESORIU UTILIZAT:

- Mini-tocător asamblat.

Cu mini-tocătorul, puteţi toca în câteva secunde, în modul Pulse: smochine uscate, caise uscate, etc.
Cantitate/timp max.: tip QA100: 50 g/8 s, tip QA200: 90 g/8 s.
Acest mini-tocător nu este prevăzut pentru produse tari cum este cafeaua.

CURĂŢAREA

- Deconectaţi aparatul dela priză.
- Nu introduceţi blocul motor (a) în apă sau sub apă curentă. Ştergeţi-l cu o cârpă uscată sau foarte puţin umezită.
- Pentru o curăţare mai uşoară, clătiţi accesoriile imediat după utilizare. **Manipulaţi toate lamele cu grijă, acestea vă pot răni.**
- Spălaţi, clătiţi şi ştergeţi accesoriile: acestea se pot spăla în maşina de spălat vase.

Sfaturi:
- În cazul în care accesoriile dumneavoastră se colorează din cauza alimentelor (morcovi, portocale, etc.) frecaţi-le cu o cârpă îmbibată în ulei alimentar, apoi curăţaţi-le în modul obişnuit.
- Bolul blender (d): turnaţi apă caldă, în care aţi adăugat câteva picături de săpunlichid, în bolul blender. Închideţi capacul. Montaţi-l pe aparat şi daţi-i câteva impulsuri. După cel-aţi scos, clătiţi bolul cu apă curentă şilăsaţi-l să se usuce (cu gura în jos).

RO

DEPOZITARE

Nu depozitaţi aparatul într-un mediu umed.

CE PUTEŢI FACE DACĂ APARATUL NU FUNCŢIONEAZĂ?

Dacă aparatul nu funcţionează, verificaţi:
- Conectarea aparatuluila priză.
- Blocarea fiecărui accesoriu.
- Poziţia butonului variator (a1): readuceţi-l în poziţia 0, apoi selectaţi din nou viteza dorită.

Aparatul dumneavoastră tot nu funcţionează? Adresaţi-vă unui centru de service autorizat (vezilista din carnetul de service).

ELIMINAREA MATERIALELOR DE AMBALAJ ŞI DIN APARAT



Ambalajul conţine doar materiale nepericuloase pentru mediu, de care vă puteţi debarasa conform dispoziţiilor de reciclare în vigoare.
Pentru eliminarea aparatului, informaţi-văla serviciul corespunzător dinlocalitatea dumneavoastră.

LA TERMINAREA DURATEI DE VIAŢĂ A PRODUSELOR ELECTRICE ŞI ELECTRONICE



Să contribuim la protecţia mediului!

ⓘ Aparatul dumneavoastră conţine multe materiale refolosibile sau reciclabile.

➲ Vă rugăm să îl duceţila un punct de colectare a deşeurilor pentru a fi eliminat corespunzător.

ACCESSORII

Vă puteţi personaliza aparatul şi puteţi să vă procuraţi, dela furnizorul obişnuit sau dela un centru de service autorizat, următoarele accesorii:

Bol
Capacul bolului
Dispozitiv pentru frământat
Malaxor
Tel din sârmă
Bol blender
Mini-tocător
Cap de tocat

Adaptor dispozitiv de răzuitlegume
Dispozitiv de răzuitlegume:
- A: feliere
- C: răzuire grosieră
- D: răzuire fină
- E: parmezan

RO

Atenţie: niciun accesoriu nu vi se va putea vinde fără prezentarea manualului dumneavoastră de utilizare sau a aparatului dumneavoastră.

REŢETE DE BAZĂ

Pâine albă
Ingrediente: 350 g de făină tip 55, 210 ml apă călduţă, 5 g de drojdie de bere uscată, 5 g de sare.
Turnaţi sarea, făina şi drojdia de bere în bol. Montaţi dispozitivul pentru frământat şi capacul. Puneţi în funcţiune timp de câteva secunde pe viteza 1, apoi adăugaţi apa, lăsând aparatul să funcţioneze în continuare. Frământaţi timp de aproximativ 8 min. Lăsaţi aluatul să se odihnească la temperatura camerei timp de ½ oră, apoi frământaţi din nou aluatul cu mâna şi formaţi un bulgăre pe care-l puneţi pe o tavă de patiserie unsă cu unt şi tapetată cu făină. Lăsaţi să dospească timp de aproximativ 1 oră. Preîncălziţi cuptorulla 240°C. Faceţi nişte tăieturi în partea de sus a pâinii şi ungeţi-o cu apă călduţă. Puneţi un mic vas umplut cu apă în cuptor, pentru a favoriza formarea unei cruste aurii. Coaceţi în cuptor timp de 30 de min.

Aluat fraged
Ingrediente: 200 g de făină, 100 g de unt moale tăiat bucăţele, 50 ml de apă, 1 vârf de cuţit de sare.
Turnaţi făina, untul şi sarea în bol. Montaţi dispozitivul pentru frământat şi capacul. Puneţi în funcţiune pe viteza 1 timp de câteva secunde şi apoi adăugaţi apa,lăsând aparatul să funcţioneze în continuare. Continuaţi să frământaţi până când aluatul capătă forma unui bulgăre frumos. Puneţi-l într-o folie de plastic şilăsaţi să se odihnească la rece aproximativ ½ oră înainte de a-l întinde şi a-l coace.

Pâine cu lapte
Ingrediente: 500 g de făină, 1 ou, 80 g de unt moale tăiat bucăţele, 80 g de zahăr, 250 ml delapte călduţ, 5 g de drojdie de bere uscată, 1 vârf de cuţit de sare.
Puneţi toate ingredientele în bol. Montaţi dispozitivul pentru frământat şi capacul. Puneţi în funcţiune pe viteza 1, aproximativ 8 min. Lăsaţi să se odihnească la temperatura camerei timp de aproximativ 1 oră, apoi frământaţi din nou aluatul cu mâna. Tăiaţi bucăţi mici de aluat şi daţi-le formă de pâiniţe mici. Puneţi-le pe o tavă acoperită cu hârtie de copt şilăsaţi-le să dospească aproximativ 30-40 de minute. Preîncălziţi cuptorul la 200°C. Ungeţi pâiniţele cu un gălbenuş de ou bătut cu puţinlapte şi zahăr. Coaceţi aproximativ 20 min.

Chec dulce
Ingrediente: 2 ouă, 125 g de zahăr, 125 g de unt moale bucăţele, 250 g de făină, 70 ml delapte, 1 pliculeţ (11 g) de praf de copt, 1 pliculeţ (6,5 g) de zahăr vanilat.
Puneţi toate ingredientele mai puţin făina în bol. Montaţi malaxorul şi capacul. Puneţi în funcţiune timp de câteva secunde pe viteza 1, apoi adăugaţi puţin câte puţin făina, lăsând aparatul să funcţioneze în continuare. Frământaţi timp de 3 min în total. Preîncălziţi cuptorulla 180°C. Puneţi aluatul într-o formă de chec unsă cu unt şi tapetată cu făină. Coaceţi timp de aproximativ 40 min.

Chec sărat
Ingrediente: 200 g de făină, 4 ouă, 1 pliculeţ (11 g) de praf de copt, 100 ml delapte rece, 50 ml de ulei de măsline, 12 roşii uscate, 200 g de brânză feta, 15 măsline verzi fără sâmburi şi tăiate bucăţele, sare, piper.
Preîncălziţi cuptorulla 180°C. Ungeţi cu unt şi tapetaţi cu făină o formă de chec. Turnaţi făina, ouăle şi praful de copt în bol. Montaţi malaxorul şi capacul. Porniţi pe viteza 1, apoi creşteţila viteza 3. Adăugaţi uleiul de măsline şilaptele,lăsând aparatul să funcţioneze în continuare, timp de 1 min şi 30 s. Treceţi pe viteza 1 şi adăugaţi roşiile uscate, feta şi măslinele. Adăugaţi sare şi piper. Turnaţi preparatul în formă şi coaceţi timp de 30-40 de minute.

RO

Maioneză
Ingrediente:1 gălbenuş de ou, 1lingură de muştar, 1linguriţă de oţet, 250 ml ulei, sare, piper.
Atenţie: toate ingredientele trebuie să fiela temperatura camerei.
Puneţi toate ingredientele mai puţin uleiul în bol. Montaţi telul din sârmă şi capacul. Porniţi pe viteza 1 şi începeţi să turnaţi uleiul în fir subţire. După 10 s, treceţi pe viteza 4 şi continuaţi să încorporaţi încet uleiul. După ce aţi terminat de turnat uleiul,lăsaţi să mai funcţioneze încă 30 s.
Notă: Păstraţila frigider şi consumaţi în 24 h.

Frişcă bătută
Ingrediente: 250 ml de frişcălichidă dela frigider, 50 g de zahăr pudră.
Puneţi frişca şi zahărul pudră în bol. Montaţi telul din sârmă şi capacul. Puneţi în funcţiune pe viteza 3 timp de 2 min, apoi pe viteza 4 timp de 1 min şi 30 s.

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

SR

- Pažljivo pročitajte uputstva za upotrebu pre prve upotrebe aparata i ne zaboravite: upotreba koja nije u skladu sa uputstvom za upotrebu, oslobađa proizvođača odgovornosti.
- Nije predviđeno da aparat koriste hendikepirane osobe (uključujući i decu) kao nilica bez iskustva i znanja. Mogu ga upotrebljavati samo pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu bezbednost a koja je upoznata sa radom aparata. Decu treba nadzirati da se ne bi igrala aparatom.
- Ovaj aparat je namenjen isključivo za upotrebu u kuhinji i unutar kuće i na nadmorskim visinama do 2000 m.
- Ne koristite aparat ukoliko neispravno funkcioniše ili ako je oštećen. U tom slučaju, obratite se ovlašćenom centru (pogledajte spisak u garantnomlistu).
- Bilo kakvu intervenciju na aparatu, osim uobičajenog pranja i održavanja, treba da izvrši ovlašćeni servis (pogledajte spisak u garantnomlistu).
- Uvek isključite aparat iz napajanja ako ga ostavljate bez nadzora, kao i pre montaže, demontaže ili čišćenja.
- Zapamtite da postoji opasnost od povreda usled nepravilne upotrebe aparata.
- Budite oprezni ako u multipraktik hrane ili blender sipate vrelu tečnost jer tečnost može da bude izbačena iz aparata usled iznenadnog vrenja.
- Ne stavljajte aparat, kabl za napajanje ili utikač u vodu ili u neku drugu tečnost.
- Ne stavljajte dodatke u mikrotalasnu pećnicu.
- Radi vaše bezbednosti, koristite samo pribor i rezervne delove prilagođene vašem aparatu koji se prodaju u odobrenom servisnom centru.
- Uvek skinite posudu blendera (d) ili sokovnik (h) pre aktiviranja dugmeta za deblokiranje (a2) multifunkcionalne glave (a3).

- Zaustavite aparat i isključite ga iz struje pre zamene dodataka ili pre nego što se približite delovima koji se pokreću.
- Ne dirajte pribor za mikser ili noževe kada uređaj radi.
- Ne ostavljajte dugu kosu, marame, kravate itd. da vise iznad aparata u radu.
- Nikada ne stavljajte kuhinjski pribor (kašika,lopatica ...) u otvor poklopaca (b2), (d2) ili (h2), kao ni u otvor dodatka za seckanje i rendanje (g1).
- Sečiva za mikser su vrlo oštra: pažljivo rukujte da izbegnete povrede kada praznite činiju blendera ili mini aparat za mlevenje, sklapate i rasklapate bubanj aparata za sečenje A (e5), mini aparat za mlevenje i glavu za mlevenje (zavisno od modela) i tokom čišćenja svih tih delova.
- Nemojte koristiti ovaj aparat za blendanje ili mešanje neprehrambenih artikala.
- Ne sipajte vrele tečnosti (preko 80°C/176°F) u činije (b1 i d1 zavisno od modela).
- Uvek prvo sipajte tečne sastojke u činiju blendera, pre dodavanja čvrstih sastojaka.
- Da bi se sprečilo prelivanje, nemojte puniti činiju preko maksimalnog nivoa (ako je označen).
- Ne stavljajte nikada prste ili bilo kakav predmet u činiju blendera dok aparat radi.
- Nikada ne skidajte poklopac ili činiju blendera pre nego što se aparat potpuno ne zaustavi.
- Uvek koristite potiskivače (e3) sa priborom za seckalicu za povrće (e) i glavom za mlevenje za guranje hrane u cev za punjenje. Nikada ne koristite prste, viljušku, kašiku, nož ili neki predmet.
- Nemojte koristiti činiju blendera (d) bez poklopca (d2), bez

SR

sastojaka ili samo sa suvim proizvodima.
- Koristite samo jedan dodatak u isto vreme.
- Ne koristite posude (b1, d1) kao posude za čuvanje hrane (za zaleđivanje, pečenje, sterilizaciju, ...)
- Ovaj aparat nije namenjen za druge upotrebe i garancija neće važiti za primene u sledećim okruženjima:
  - kuhinje za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim sredinama,
  - na farmama,
  - za goste hotela, motela i drugih sličnih tipova okruženja,
  - okruženja tipa turističkog smeštaja u domaćinstvima.
- Pogledajte uputstva za podešavanje brzine i vremena rada za svaki dodatak.
- Pogledajte uputstva za sklapanje i montiranje dodataka na aparat.
- Pogledajte uputstva za prvo i redovno čišćenje delova koji su u kontaktu s hranom, i čišćenje i održavanje vašeg aparata.

SR

SAMO ZA EVROPSKA TRŽIŠTA

- Za sav dodatni pribor (zavisno od modela) osim mešalice (c3) i rendi (e6,e7,e8,e9): deca ne smeju da koriste ovaj aparat. Držite aparat i njegov kabl van domašaja dece.
  Deca ne smeju da se igraju sa ovim aparatom.
- Ovaj aparat ne smeju da koriste osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, ili sa nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili da im se daju uputstva za bezbednu upotrebu aparata i da razumeju moguće opasnosti.
- Mešalicu (c3) i rende (e6,e7,e8,e9) mogu da koriste deca od 8 i više godina, pod uslovom da pri tome budu pod nadzorom ili da im se daju uputstva za bezbednu upotrebu aparata i da razumeju moguće opasnosti. Čišćenje i održavanje aparata ne smeju da vrše deca, jedino ako imaju 8 i više godina i ako su pod nadzorom odrasle osobe. Držite aparat i njegov kabl van domašaja dece mlađe od 8 godina.

O električnom napajanju:

- Proverite da li napon napajanja aparata odgovara naponu električne mreže. Svako pogrešno povezivanje poništava garanciju.
- Nikada ne vucite kabl da biste isključili aparat.
- Isključite aparat iz struje kada ga ne koristite, pre čišćenja ili u slučaju nestanka struje.
- Kabl za napajanje držite van domašaja dece i ne ostavljajte ga blizu ili na tople delove aparata, na oštre ivice ili izvore toplote.
- Ako su oštećeni kabl ili utikač, nemojte koristiti aparat. Radi bezbednosti, pokvarene delove mora zameniti ovlašćeni servis (spisak servisa u garantnomlistu).

SR

OPIS

a - Blok motora
- **a1** Taster za regulaciju brzine
- **a2** Spori izlaz
- **a2.1** Izlaz za dotatke za mešanje i mućenje
- **a2.2** Izlaz za dodatak za sečenje povrća
- **a3** Dugme za deblokiranje multifunkcionalne glave
- **a4** Multifunkcionalna glava
- **a5** Brzi izlaz
- **a6** Vratanca

SR

b - Sklop posude
- **b1** Posuda
- **b2** Poklopac

c - Dodaci za mešanje i mućenje
- **c1** Dodatak za mešenje i mućenje
- **c2** Dodatak za mešanje
- **c3** Dodatak za mućenje

d - Posuda miksera (u zavisnosti od modela)
- **d1** Činija
- **d2** Poklopac
- **d3** Čep za doziranje

e - Dodatak za sečenje povrća (u zavisnosti od modela)
- **e1** Adapter za dodatak za sečenje povrća
- **e2** Držač dodataka za rendanje/seckanje
- **e2.1** Osovina
- **e3** Potiskivač
- **e4** Prirubnica za fiksiranje doboša
- **e5** Dodatak za A seckanje
- **e6** Dodatak C za krupno rendanje
- **e7** Dodatak D za sitno rendanje
- **e8** Dodatak E za Parmezan, za rendanje (u zavisnosti od modela)
- **e8** Tambur E pentru parmezan (în funcţie de model)
- **e9** Seckalica za krompir R (za uštipke od krompira - zavisno od modela)

Dodaci sadržani u modelu koji ste upravo kupili prikazani su na nalepnici sa gornje strane pakovanja.

PUŠTANJE U RAD

- Pre prve upotrebe, operite sve dodatke toplom vodom i deterdžentom. Isperite i osušite.
- Stavite aparat na ravnu, čistu i suvu površinu,**proverite da li se dugme regulatora (a1) nalazi u položaju „0“**, a zatim uključite aparat u struju.
- Imate nekoliko mogućnosti za puštanje aparata u rad:
  - **Isprekidani rad (rad u intervalima):** Okrenite taster za regulisanje brzine (a1) na položaj „pulse“ rad u intervalima, za bolju kontrolu pripremanja smese.
  - **Neprekidni rad:** Okrenite taster za odabir brzine (a1) u željeni položaj od „1“ do „4“ u zavisnosti od smese koja se priprema.
- Način rada možete menjati u toku pripreme.
- Za zaustavljanje aparata, vratite taster (a1) na „0“, a zatim isključite aparat iz struje.

Zaštita od preopterećenja:
Vaš kuhinjski aparat opremljen je mikroprocesorom koji kontroliše i analizira snagu prilikom rada. U slučaju prevelikog opterećenja, aparat će se prilagoditi i smanjiti brzinu, ili će se sam zaustaviti. U slučaju da se aparat zaustavi, vratite dugme kojim se reguliše brzina (a1) na položaj „0“, isključite aparat iz struje i izvadite deo sastojaka. Ostavite aparat isključen nekoliko minuta. Potom možete ponovo da ga uključite u struju i pokrenete tako što ćete okrenuti dugme (a1) za regulisanje željene brzine u skladu s receptom.

Brojčano obeležavanje paragrafa odgovara brojčanom obeležavanju uokvirenih slika.

1 - MEŠANJE/ MEŠENJE/ „LUPANJE“ / MUĆENJE GLATKIH SMESA/ MUĆENJE

KORIŠĆENI DODACI:

- Posuda (b1)
- Poklopac (b2)
- Dodatak za mešenje (c1) ili dodatak za mešanje (c2) ili dodatak za mućenje (c3)

1.1 MONTIRANJE DODATAKA (SLIKA 1)

- Pritisnite taster (a3) da biste odblokirali multifunkcionalnu glavu (a4) i podignite je do tačke otpora.
- Blokirajte posudu (b1) (u smeru suprotnom od smera kazaljki na satu) na aparat i stavite sastojke.
- Uklapajte željeni dodatak (c) u izlaz (a2.1), dok se ne zakači.
- Dovedite multifunkcionalnu glavu (a4) u horizontalni položaj: pritisnite taster (a3) i spustite multifunkcionalnu glavu (a4) dok se ne blokira (vraćanje tastera (a3) u početni položaj).
- Kliznim pokretom stavite poklopac (b2) na posudu (b1).
  Napomena: Upotreba poklopca nije obavezna. On otklanja opasnost prskanja ili izletanja namirnica.
- Proverite dali je poklopac (a6) dobro postavljen na brzi izlaz (a5).

SR

1.2 PUŠTANJE U RAD

- Pokrenite aparat okrećući taster za regulisanje brzine (a1) u željeni položaj u zavisnosti od smese.
- Možete dodavati namirnice kroz otvor na poklopcu (b2) tokom pripreme.
- Za zaustavljanje aparata, vratite taster (a1) u položaj „0“.

Saveti:

- Mešenje
- Koristite dodatak za mešenje (c1) **samo sa brzinom „1“ .**
  Možete mesiti do:
  - 500 g brašna za hlebna testa (npr: beli hleb, hleb sa žitaricama, ...)
  - 400g brašna za posebne vrste hleba (brašno iznad tipa 55 (T55): ražani hleb, integralni hleb...)
  - 250 g brašna za kvasna testa (brioš, kuglof, testo za picu, testo za tart...)
  - 750 g brašna za mlečni hleb (vidi osnovni recept)
- Maksimalno vreme rada: 13 min.

Za najbolje rezultate, pratite uputstva na slici 4.
Tečnost za dizano testo i testo za hleb treba da bude na 25-30 C.

- - Mešanje
- Koristite dodatak za mešanje (c2) **sa brzinama od „1“ do „4“.**
  Možete mešati do:
  - 1 kg testa za patišpanj, za princes-krofne...
  - 2,7 kg testa za slatki kolač (vidi osnovni recept)
- **Nikada ne koristite dodatak za mešanje (c2) za mešenje teških testa.**
- Maksimalno vreme rada: 13 min.

- „Lupanje“ / mućenje glatkih smesa / mućenje
- Koristite dodatak za mućenje (c3) **sa brzinama od „1“ do „4“.**
  Možete pripremati: majonez, sos od belogluka i ostale soseve, „ulupana“ belanca (do 8 belanaca), šlag (do 500 ml)...
- **Nikada ne koristite dodatak za mućenje (c3) za mešenje teških testa ili mešanje lakih testa.**
- Maksimalno vreme rada: 10 min.

1.3 DEMONTIRANJE DODATAKA

- **Sačekajte da se aparat potpuno zaustavi i isključite ga iz struje.**
- Skinite poklopac (b2).
- Pomoću tastera (a3), odblokirajte multifunkcionalnu glavu (a4) i podignite je u gornji položaj.
- Povucite dodatak (c1), (c2) ili (c3) da biste ga izvukli iz multifunkcionalne glave.
- Skinite posudu.

2 - UJEDNAČAVANJE/MEŠANJE/MIKSIRANJE (U ZAVISNOSTI OD MODELA)

U zavisnosti od vrste namirnica, posuda miksera (d) vam omogućava da pripremite do 1l gustih smesa i 0,75 l tečnih smesa.

SR

KORIŠĆENI DODACI:

- Posuda miksera (d)

2.1 - MONTIRANJE DODATAKA (SLIKA 2)

- Namestite multifunkcionalnu glavu (a4) u horizontalni položaj: pritisnite taster (a3) i spustite multifunkcionalnu glavu (a4) dok se ne blokira (vraćanje tastera (a3) u početni položaj).
- Skinite vratanca (a6) sa brzog izlaza (a5) povlačeći ih na gore.
- Proverite dali je aparat potpuno zaustavljen pre nego što postavite posudu miksera (d).
- Postavite posudu miksera (d) na izlaz (a5), moguća su četiri položaja.
- Stavite namirnice u posudu miksera i blokirajte poklopac (d2) na kome je čep za doziranje (d3), okrećući ga u smeru kazaljki na satu

2.2 - PUŠTANJE U RAD

- Pokrenite aparat okrećući taster za regulisanje brzine (a1) u željeni položaj u zavisnosti od smese.
  Za bolju kontrolu miksiranja i bolje ujednačavanje smese, koristite položaj „Pulse“.
  Tokom pripreme možete dodavati namirnice tako što ćete tokom pripreme skinuti čep za doziranje (d3) sa poklopca (d2).
- Za zaustavljanje aparata, vratite taster (a1) u položaj „0“.

Saveti:

- Koristite posudu miksera (d) **od brzine „3“ do „4“**.
  Maksimalno vreme rada: 3 min.
  Možete pripremati:
  - Fino izmiksirane čorbe, krem čorbe, kompote, milkšejk, koktele.
  - Lagana testa (palačinke, uštipci, voćni kolač ...).
  - Prilikom miksiranja, ako sastojci ostanu zalepljeni za zidove posude, zaustavite aparat, skinite posudu miksera, uklonite sastojke na sečiva, a zatim vratite posudu miksera na mesto da biste nastavili sa pripremom.
- Nikada ne sipajte vrelu tečnost u posudu miksera.
- Ne upotrebljavajte posudu miksera na prazno.
- Uvek koristite posudu miksera sa poklopcem.
- Nikada ne skidajte poklopac pre nego što se aparat potpuno ne zaustavi.
- **Uvek stavljajte tečne sastojke pre čvrstih u posudu miksera.**

2.3 DEMONTIRANJE DODATKA

- **Sačekajte da se aparat potpuno zaustavi i isključite ga iz struje.** Skinite posudu. Vratite vratanca (a6) na mesto na izlaz (a5).

3 - RENDANJE / SECKANJE (U ZAVISNOSTI OD MODELA)

KORIŠĆENI DODACI:

- Adapter za sečenje povrća (e1)
- Dodatak (e2) + potiskivač (e3)
- Dodaci za seckanje i rendanje (u zavisnosti od modela)
- Prirubnica za fiksiranje dodataka za seckanje i mlevenje (e4)

3.1 - MONTIRANJE DODATAKA (SLIKA 3)

- Pritisnite taster (a3) da biste odblokirali multifunkcionalnu glavu (a4) i podignite je do tačke otpora.
- Postavite adapter (e1) pod multifunkcionalnu glavu (a4): poravnajte levu oznaku na adapteru (e1) sa oznakom na multifunkcionalnoj glavi (a4), a zatim okrećite dok ne poravnate desnu oznaku na adapteru (e1) sa oznakom na multifunkcionalnoj glavi (a4).
- Stavite izabrani dodatak za rendanje i seckanje u držač dodataka i dobro ga namestite. Postavite prirubnicu za fiksiranje dodatka (e4).
- Postavite držač dodataka (e2) nagnut u desno, nasuprot izlazu adaptera (e), uklopite dva šiljka na držaču dodataka sa dva ureza na adapteru. Gurnite ga do kraja. Ukoliko se teško uklapa, blago okrenite osovinu (e2.1) držača dodataka, pa ga gurnite ponovo. Vratite cev držača dodataka u vertikalni položaj dok se ne blokira, okrećući je suprotno od smera kazaljki na satu.
- Blokirajte posudu (b1) (suprotno od smera kazaljki na satu) na aparat.
- Proverite dali je poklopac (a6) dobro postavljen na brzi izlaz (a5).

SR

3.2 - PUŠTANJE U RAD I SAVETI:

- Pokrenite aparat okretanjem regulatora (a1) na brzinu „3“.
- Maksimalno vreme rada: 10 min.
- Ubacite namirnice u otvor držača dodataka i usmerite ih pomoću potiskivača (e3). **Nikada ne gurajte sastojak prstima ili kuhinjskim priborom.**
- Za zaustavljanje aparata, vratite taster (a1) u položaj „0“. Sačekajte i isključite ga iz struje **da se aparat potpuno zaustavi i isključite ga iz struje.**
- Deblokirajte držač dodataka okrećući ga suprotno od smera montiranja.
- pomoću dodataka za rendanje i seckanje možete pripremati:
  - Krupno rendanje C (e6) / sirno rendanje D (e7): šargarepu, celer, krompir, sir, ...
  - Krupno seckanje A (e5): krompir, šargarepu, krastavac, jabuke, cveklu,...
  - Parmezan dodatak za rendanje E (e8): krompir, parmezan ...

4 - VEOMA SITNO MLEVENJE MALIH KOLIČINA (U ZAVISNOSTI OD MODELA)

KORIŠĆENI DODATAK:

- Sklopljeni mini dodatak za mlevenje.

Sa mini dodatkom za mlevenje, za nekoliko sekundi radom u intervalima možete samleti: suve smokve, suve kajsije...

Maksimalna količina/ maksimalno vreme: tip QA100: 50g / 8s, tip QA200: 90g / 8s.

Ovaj mini dodatak za mlevenje nije predviđen za tvrde namirnice poput kafe.

ČIŠĆENJE

• Isključite aparat iz struje.
• Ne potapajte blok motora (a) u vodu, niti ga stavljajte pod tekuću vodu. Brišite ga suvom ili vlažnom krpom.
• Radilakšeg čišćenja, dodatke operite odmah nakon upotrebe. **Pažljivo rukujte svim sečivima, jer su veoma oštra.**
• Operite, isperite i obrišite dodatke: svi se mogu prati u mašini za pranje posuđa.

Korisni saveti:
- U slučaju da vam neke namirnice (šargarepa, narandža) oboje dodatke, istrljajte dodatke krpom natopljenom jestivim uljem, a zatim čistite na uobičajen način.
- Činija miksera (d): u činiju miksera sipajte tople vode u koju ćete dodati nekoliko kapi sredstva za pranje sudova. Zatvorite poklopcem. Postavite je na aparat i dajte nekoliko impulsa. Kada skinete činiju, isperite je tekućom vodom i ostavite da se osuši (prevrnutu).

SR

ODLAGANJE

Ne držite aparat u vlažnom okruženju.

ŠTA RADITI AKO APARAT NE RADI?

Ako aparat ne radi, proverite sledeće:
- Dali je aparat uključen u struju.
- Dali je svaki dodatak blokiran.
- Položaj tastera za regulisanje brzine (a1): vratite ga u položaj „0“, a zatim ponovo odaberite željenu brzinu.

Aparat i dalje ne radi? Obratite se ovlašćenom centru (vidilistu u servisnoj knjižici).

UKLANJANJE AMBALAŽE I APARATA



Ambalaža sadrži isključivo materijale bezopasne po životnu sredinu, koji se mogu baciti u skladu sa važećim propisima o reciklaži.
Za škartiranje aparata kontaktirajte cenatar koji se bavi recikliranjem takvih proizvoda.

KRAJ RADNOG VEKA ELEKTRIČNIH I ELEKTRONSKIH PROIZVODA



Mislite o životnoj sredini!

ⓘ Aparat sadrži brojne materijale koji se mogu ponovo koristiti ili reciklirati.

➲ Odnesite aparat u centar koji se bavi recikliranjem takvih proizvoda.

DODACI

U ovlašćenom servisu možete kupiti sledeće dodatke za vaš aparat:

Posuda
Poklopac za posudu
Dodatak za mešenje
Dodatak za mešanje
Dodatak za mućenje
Posuda miksera
Mini dodatak za mlevenje
Glava dodatka za mlevenje

Adapter za dodatak za sečenje povrća
Dodatak za sečenje povrća:
- A: sečenje
- C: krupno rendanje
- D: sitno rendanje
- E: Parmezan dodatak za rendanje

SR

Pažnja: nijedan dodatak vam ne može biti prodat ako ne pokažete uputstvo za upotrebu ili kupljeni aparat.

OSNOVNI RECEPTI

Beli hleb
Sastojci: 350 g brašna, 210 ml mlake vode, 5 g suvog kvasca, 5 g soli.
U posudu sipajte so, brašno i kvasac. Postavite dodatak za mešenje i poklopac. Pustite aparat da radi nekoliko sekundi brzinom 1, zatim dodajte vode dok je aparat i dalje u radu. Mesite oko 8 min. Ostavite testo da se odmori na sobnoj temperaturi oko pola sata, zatim premesite testo rukom i napraviteloptu koju ćete staviti na pleh, podmazan i posut brašnom. Ostavite testo da naraste oko 1 sat. Zagrejte pećnicu na 240°C. Na vekni napravite ureze i premažite je mlakom vodom. Stavite u pećnicu malu posudu sa vodom kako bi se na hlebu napravila zlatna korica. Pecite 30 min.

Testo za tart
Sastojci: 200 g brašna, 100 g mekog putera isečenog na komade, 50 ml vode, 1 prstohvat soli.
U posudu sipajte brašno, puter i so. Postavite dodatak za mešenje i poklopac. Pustite aparat da radi nekoliko sekundi brzinom 1, zatim dodajte vode dok je aparat i dalje u radu. Nastavite da mesite dok se testo ne obrazuje ulepuloptu. Testo stavite u foliju i ostavite ga da se odmara na hladnom mestu oko pola sata pre nego što ga budete razvukli i pekli.

Mlečni hleb
Sastojci: 500 g brašna, 1 jaje, 80 g mekog putera isečenog na komade, 80 g šećera, 250 ml mlakog mleka, 5 g suvog kvasca,1 prstohvat soli.
Stavite sve sastojke u posudu. Postavite dodatak za mešenje i poklopac. Pustite aparat da radi brzinom 1 oko 8 min. Ostavite testo da se odmara na sobnoj temperaturi oko 1 sat, zatim premesite testo rukom. Isecite testo na manje komade i oblikujte ga u hlepčiće. Stavite ih na pleh prekriven papirom za pečenje i ostavite da narastu oko 30 do 40 minutes. Zagrejte pećnicu na 200°C. Premažite hlepčiće žumancem u koje ste dodali malo mleka i šećera. Pecite ih oko 20 min.

Slatki kolač
Sastojci: 2 jaja, 125 g šećera, 125 g mekog putera u komadima, 250 g brašna, 70 ml mleka, 1 kesica (11 g)

praška za pecivo, 1 kesica (6,5 g) vanilin šećera.
U posudu stavite sve sastojke osim brašna. Postavite dodatak za mešenje i poklopac. Pustite aparat da radi nekoliko sekundi brzinom 1, zatim malo po malo dodajte brašno dok je aparat i dalje u radu. Mesite oko 3 min. Zagrejte pećnicu na 180°C. Stavite testo i kalup za kolač, podmazan i posut brašnom. Pecite oko 40 min.

Slani kolač
Sastojci: 200 g brašna, 4 jaja, 1 kesica (11 g) praška za pecivo, 100 ml hladnog mleka, 50 ml maslinovog ulja, 12 sušenih paradajza, 200 g feta sira, 15 zelenih maslina, očišćenih od koštica i isečenih na komadiće, so, biber.
Zagrejte pećnicu na 180°C. Kalup za kolač podmažite i pospite brašnom. U posudu sipajte brašno, jaje i kvasac. Postavite dodatak za mešenje i poklopac. Pokrenite aparat brzinom 1, zatim povećajte brzinu na 3. Dodajte maslinovo ulje i mleko, dok aparat i dalje radi oko 1 min. 6 Pređite na brzinu 1 i dodajte sušeni paradajz, feta sir i masline. Posolite i pobiberite. Sipajte smesu u kalup i pecite oko 30 do 40 min.

SR

Majonez
Sastojci: 1 žumance, 1 kašika senfa, 1 kašičica sirćeta, 250 ml ulja, so, biber.
Pažnja: svi sastojci moraju biti na sobnoj temperaturi.
U posudu stavite sve sastojke osim ulja. Postavite dodatak za mućenje i poklopac. Pokrenite aparat brzinom 1 i počnite da sipate ulje tankim mlazom. Nakon 10 s, pređite na brzinu 4 i nastavite da sasvimlagano sipate ulje. Kada ste sve sipali, pustite aparat da radi još 30 s.
Napomena: Držite u frižideru i potrošite u roku od 24h.

Šlag
Sastojci: 250 ml dobro ohlađene slatke pavlake, 50 g šećera u prahu.
U posudu sipajte pavlaku i šećer. Postavite dodatak za mućenje i poklopac. Pustite aparat da radi 2 min. brzinom 3, a zatim 1 min. 30 s brzinom 4.

VARNOSTNI NAPOTKI:

SL

- Pred prvo uporabo svoje naprave pozorno preberite navodila za uporabo in jih shranite: v primeru uporabe, ki ni v skladu z navodili za uporabo, je proizvajalec odvezan vsakršne odgovornosti.
- Ta naprava ni namenjena za uporabo oseb (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi, oseb, ki nimajo nobenega predhodnega znanja ali izkušenj, razen če jih oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost, pri tem nadzoruje ali jim da predhodna navodila v zvezi z uporabo naprave. Nadzorujte otroke, da se ne bodo z napravo igrali.
- Vaša naprave je izdelana izključno za uporabo v gospodinjstvih in le v na nadmorski višini, nižji od 2000 m.
- Ne uporabljajte vaše naprave, če ne deluje pravilno ali je poškodovana. V takšnem primeru se obrnite na pooblaščeni servisni center (glejte seznam v servisni knjižici).
- Vse posege, razen običajnega čiščenja in vzdrževanja, ki ju izvaja kupec, mora opraviti pooblaščen servisni center (glejte seznam v servisni knjižici).
- Poskrbite, da je naprava vedno izključena iz električnega omrežja, kadar ni pod nadzorom. Izključena mora biti tudi pred dodajanjem in odstranjevanjem nastavkov ali čiščenjem.
- Ne pozabite: če napravo uporabljate nepravilno, se lahko poškodujete.
- Če v kuhinjskega robota ali mešalnik nalijete vročo tekočino, bodite previdni, sajlahko voda nenadoma zavre in se razlije.
- Ne polagajte naprave, napajalnega kabla ali vtikača v vodo ali druge tekočine.
- Dodatkov ne segrevajte v mikrovalovni pečici.
- Zaradi varnosti uporabljajtele dodatno opremo in rezervne dele,

ki so zasnovani za vašo napravo in naprodaj v pooblaščenem servisu.

- Vedno odstranite posodo mešalnika (d) ali ožemalnika (h) preden pritisnete na gumb za sprostitev (a2) večnamenske glave (a3).
- ZUstavite napravo in odklopite napajanje, preden zamenjate dodatke ali se približate delom, ki se med delovanjem premikajo.
- Ne dotikajte se nastavkov za mešalnik ali rezil, ko je naprava vklopljena.
- Preprečite, da bi dolgilasje, rute, kravate itd. viseli nad napravo, medtem ko ta deluje.
- Nikoli ne potiskajte pripomočkov (žlice, lopatice ...) skozi vstopne odprtine pokrovov (b2), (d2) ali (h2). Isto velja tudi za polnilnik bobna (g1).
- Rezila so zelo ostra. Da se izognete poškodbam, ravnajte z njimi previdno zlasti pri praznjenju vrča mešalnika ali posode malega sekljalnika, pri dodajanju in odstranjevanju ovalnega rezila A (e5), malega sekljalnika in glave sekljalnika (odvisno od modela) ter pri čiščenju vseh teh dodatnih nastavkov.
- To napravo uporabljajtele za sekljanje ali mešanje živil.
- V posodi (b1 in d1, odvisno od modela) ne vlivajte vrele tekočine (več kot 80 °C).
- V vrč mešalnika vedno najprej nalijte tekoče sestavine in nato dodajte trdna živila.
- Ko vlivate tekočino v posodo, ne presezite največje dovoljene količine vsebine (če je označena), da preprečite njeno razlivanje.
- V vrč mešalnika nikoli ne segajte s prsti in vanj nikoli ne vstavljajte nobenega predmeta, ko je naprava vklopljena.
- Nikoli ne odstranite pokrova ali vrča mešalnika, dokler se naprava popolnoma ne zaustavi.

- Pri vstavljanju živil v rezalnik zelenjave (e) in glavo sekljalnika (odvisno od modela) vedno uporabljajte potisnik. Živil nikoli ne potiskajte s prsti, vilico, žlico, nožem ali katerim koli drugim predmetom.
- Nikoli ne uporabljajte mešalnika, kadar na vrču mešalnika (d) ni nameščen pokrov (d2), kadar je vrč prazen ali kadar so v vrču le suha živila.
- Istočasnolahko uporabljatele en nastavek.
- Posod (b1, d1) ne uporabljajte za shranjevanje živil (zamrzovanje, kuhanje, sterilizacijo ...).
- Ta aparat ni namenjen za domačo uporabo (garancija ne krije uporabe) v naslednjih primerih:
  – v kuhinjah v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
  – na kmetijah,
  – za goste v hotelih, motelih in drugih nastanitvenih objektih,
  – v prostorih, namenjenih za prenočišča z zajtrkom.
- Glejte navodila za uporabo, kjer so navedena navodila za nastavitev hitrosti in časa delovanja za vsak dodatek.
- Za sestavljanje in nameščanje dodatka na napravo glejte navodila za uporabo.
- Za prvo in redno čiščenje delov, ki prihajajo v stik s hrano, ter za čiščenje in vzdrževanje naprave glejte navodila za uporabo.

LE ZA EVROPSKE TRGE

- Naprava z vsemi nastavki (odvisno od modela) razen metlice (c3) in strgalnikov (e6, e7, e8, e9): ta naprava ni namenjena, da bi jo uporabljali otroci. Poskrbite, da naprava in napajalni kabel ne bosta v dosegu otrok.
  Ne dovolite otrokom, da bi se z napravo igrali.
- To napravo lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali osebe brez

predhodnih izkušenj ali znanja, če so pri uporabi nadzorovane ali so so se seznanile z navodili za varno uporabo te naprave in se zavedajo tveganj ob uporabi.

- Metlico (c3) in strgalnike (e6, e7, e8, e9) (odvisno od modela) lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, če so pri tem nadzorovani ali so se seznanili z navodili za varno uporabo te naprave in se zavedajo tveganj ob uporabi. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, razen če so starejši od 8 let in nadzorovani. Poskrbite, da naprava in napajalni kabel ne bosta v dosegu otrok, mlajših od 8let.

SL

Priključitev v električno omrežje:

- Preverite, ali električna napetost vašega električnega omrežja ustreza napetosti vaše naprave. Če napravo priključite na napačno napetost, garancija ni mogoče več uveljavljati.
- Nikoli ne izklapljajte naprave tako, da jo vlečete za napajalni kabel.

Ko naprave ne uporabljate ali takrat, ko jo čistite, jo izključiti iz električnega omrežja.

- Poskrbite, da napajalni kabel ne bo v dosegu otrok ali blizu vročih delov naprave, virov toplote ali ostrih robov ali v stiku z njimi.
- Če je napajalni kabel ali vtič poškodovan, naprave ne uporabljajte. Zaradi varnostnih razlogov sme te dele zamenjati le pooblaščeni servis (glejte seznam v knjižici o vzdrževanju).

OPIS

a - Enota z motorjem
- **a1** Gumb za nastavitev hitrosti
- **a2** Počasni izhod
- **a2.1** Izhod za nastavek mešalnika
- **a2.2** Izhod za rezalnik zelenjave
- **a3** Gumb za sprostitev večnamenske glave
- **a4** Večnamenska glava
- **a5** Hitri izhod
- **a6** Poklopec

b - Sestava posode
- **b1** Posodo
- **b2** Pokrov

c - Dodatki mešalnika
- **c1** Mešalo
- **c2** Mešalnik
- **c3** Metlico z veliko žicami

d - Posoda mešalnika (odvisno od modela)
- **d1** Posodo
- **d2** Pokrov
- **d3** Čep dozirne odprtine

e - Rezalnik zelenjave (odvisno od modela)
- **e1** Vmesnik rezalnika zelenjave
- **e2** Polnilnik bobna
- **e2.1** Os
- **e3** Potisni element
- **e4** Pritrdilni obroč bobna
- **e5** Boben A za rezanje
- **e6** Boben C za grobo ribanje
- **e7** Boben D za fino ribanje
- e8 Boben E za Parmezan (odvisno od modela)
- **e9** Rezalnik krompirja R (za krompirček – odvisno od modela)

Dodatki, priloženi modelu, ki ste ga pravkar kupili, so prikazani na etiketi na zgornjem delu embalaže.

VKLOP

- Pred prvo uporabo operite vse dele dodatkov s sredstvom za pomivanje: Izperite in posušite.
- Postavite aparat na ravno, čisto in suho površino ter nato **preverite ali je nastavitveni gumb (a1) v položaju »0«** in priklopite aparat.
- Aparatlahko vključite na več načinov:
  - **Delovanje s prekinitvami (pulzno):** Obrnite nastavitveni gumb (a1) v položaj »pulse« pri čemer boste z zaporednimi impulzilažje nadzirali pripravo živil.
  - **Neprekinjeno delovanje:** Obrnite nastavitveni gumb (a1) v želeni položaj med oznakama »1« in »4« glede na zahteve za pripravo živil.
- Delovanjelahko uravnavate tudi med pripravo.
- Aparat ustavite tako, da obrnete nastavitveni gumb (a1) v položaj »0« in ga nato odklopite.

Zaščita pred preobremenitvijo:
Vaš kuhinjski aparat ima mikroprocesor, ki nadzira in analizira moč delovanja. V primeru preobremenitve se bo vaša enota prilagodila in zmanjšala svojo hitrost ali se samodejno ustavila. V primeru ustavitve postavite gumb za nadzor hitrosti (a1) v položaj »0«, izključite napravo in odstranite nekaj sestavin. Naprava naj nekaj časa počiva. Nato jolahko znova priključite in vključite tako, da obrnete gumb (a1) na hitrost, ki jo zahteva recept.

Oštevilčenje odstavkov je skladno z oštevilčenjem shem v okvirjih.

SL

1 - MEŠANJE / GNETENJE / TOLČENJE / EMULGIRANJE / STEPANJE

UPORABLJENI DODATKI:

- Posoda (b1)
- Pokrov (b2)
- Mešalo (c1) ali mešalnik (c2) ali metlica z veliko žicami (c3))

1.1 MONTAŽA DODATKOV (SHEMA 1)

- Pritisnite na gumb (a3) za sprostitev večnamenske glave (a4) in jo nato do konca dvignite.
- Zataknite posodo (b1) (v nasprotni smeri urinega kazalca) v aparat in stresite vanjo sestavine.
- Vstavite želeni dodatek (c) v izhod (a2.1), tako, da se zatakne.
- Pomaknite večnamensko glavo (a4) v vodoraven položaj: pritisnite na gumb (a3) in z roko pomaknite večnamensko glavo (a4) tako, da se zaskoči (gumb (a3) se bo vrnil v izhodiščni položaj).
- Namestite pokrov (b2) na posodo (b1).
  Opomba: Uporaba pokrova ni obvezna. Z njegovo pomočjo boste omejili brizganje in škropljenje.
- Preverite ali je poklopec (a6) na hitrem priključku (a5) pravilno zataknjen.

SL

1.2 VKLOP:

- Obrnite nastavitveni gumb (a1) na hitrost, ki ustreza receptu.
- Med pripravolahko dodajate sestavine skozi odprtino v pokrovu (b2).
- Aparat ustavite tako, da obrnete nastavitveni gumb (a1) v položaj »0«.

Napotki :

- Gnetenje

- Uporabite nastavek za gnetenje (c1) **samo pri hitrosti »1«**.
  Gnetetelahko:
  - 500 g moke za krušno testo (npr.: bel kruh, polnozrnati kruh itd.)
  - 400 g moke za posebne vrste kruhov (moka tipa nad 55 (T55): ržen kruh, polnozrnati kruh, …)
  - 250 g moke za kvašeno testo (brioš, kvašeni kolač, testo za pico, masleno testo itd.)
  - 750 g moke za mlečni kruh (glejte recept v nadaljevanju)
- Najdaljši čas delovanja: 13 min.

Za najboljše rezultate upoštevajte navodila s slike 4.
Tekočina za kvašeno testo in kruh mora biti segreta na 25–30 °C.

- Mešanje

- Uporabite mešalnik (c2) **pri hitrosti med »1« in »4«**.
  Mešatelahko:
  - 1 kg testa za "štiri četrtinski" kolač, testa za neshajano pecivo itd.
  - 2,7 kg testa za sladkorno torto (glejte recept v nadaljevanju)
- **Nikoli ne uporabite mešalnika (c2) za gnetenje težkega testa.**
- Najdaljši čas delovanja: 13 min.

- Tolčenje / emulgiranje / stepanje

- Uporabite metlico z veliko žicami (c3) pri hitrosti med »1« in »4«.
  Pripravitelahko: majonezo, česnovo majonezo, omake, sneg iz beljakov (iz 8 beljakov), stepeno smetano (do 500 ml) itd.;
- **Nikoli ne uporabite metlice z veliko žicami (c3) za gnetenje težkega ali mešanje lahkega testa.**
- Najdaljši čas delovanja: 10 min.

1.3 ODSTRANITEV DODATKOV

- **Počakajte, da se aparat popolnoma ustavi in ga odklopite.**
- Snemite pokrov (b2).
- S pomočjo gumba (a3) sprostite večnamensko glavo (a4) in jo dvignite v zgornji položaj.
- Potegnite dodatek (c1), (c2) ali (c3) iz izhoda večnamenske glave.
- Odstranite posodo.

2 - HOMOGENIZIRANJE/UMEŠANJE/MEŠANJE (ODVISNO OD MODELA)

Odvisno od narave sestavinlahko v posodi mešalnika (d) pripravite do 1l goste in 0,75l redke mešanice.

UPORABLJENI DODATKI:

- Posoda mešalnika (d)

SL

2.1 - MONTAŽA DODATKOV (SHEMA 2)

- Pomaknite večnamensko glavo (a4) v vodoraven položaj: pritisnite na gumb (a3) in z roko pomaknite večnamensko glavo (a4) tako, da se zaskoči (gumb (a3) se bo vrnil v izhodiščni položaj).
- Odstranite poklopec (a6) hitrega izhoda (a5) tako, da ga potegnete navzgor.
- Poskrbite, da je aparat povsem ustavljen, preden namestite posodo mešalnika (d).
- Namestite posodo mešalnika (d) na hitri izhod (a5); možni so štirje položaji.
- Stresite sestavine v posodo mešalnika in jo pokrite s pokrovom (d2), opremljenim z dozirnim pokrovom (d3) in slednjega zaprite z vrtenjem v smeri urinih kazalcev.

2.2 VKLOP:

- Obrnite nastavitveni gumb (a1) na hitrost, ki ustreza receptu.
  Če želite boljši nadzor pri mešanju in homogenizaciji uporabite položaj »Pulse«.
  Med pripravolahko dodajate sestavine skozi odprtino dozirnega pokrova (d3), ki se nahaja v pokrovu (d2).
- Aparat ustavite tako, da obrnete nastavitveni gumb (a1) v položaj »0«.

Napotki :

- Uporabite posodo mešalnika (d) **pri hitrosti »3« ali »4«**.
  Najdaljši čas delovanja: 3 min.
  Pripravitelahko:
  - Kremne juhe, kreme, kompote, mlečne napitke, koktajle.
  - Tekoče testo (palačinke, krofi, sadni kolač, bretonska pita).
  - Če se pri mešanju sestavine oprijemajo sten posode, ustavite aparat, snemite posodo mešalnika in stresite sestavine proti rezilu mešalnika ter nato ponovno namestite posodo in nadaljujte s pripravo.
- V posodo mešalnika nikoli ne zlijte vrele tekočine.
- Ne uporabljajte mešalnika, ko je njegova posoda prazna.
- Posodo mešalnika vedno uporabljajte z njenim pokrovom.
- Ne snemajte pokrova, dokler se aparat popolnoma ne ustavi.
- **V posodo mešalnika najprej zlijte tekoče sestavine in nato dodajte še trdne.**

2.3 ODSTRANITEV DODATKOV

- **Počakajte, da se aparat popolnoma ustavi in ga odklopite.** Odstranite posodo mešalnika. S poklopcem (a6) ponovno pokrijte izhod (a5).

3 - STRGALNIK/REZALNIK (ODVISNO OD MODELA)

UPORABLJENI DODATKI:

- Sekljalnik / rezalnik zelenjave (e1)
- Polnilnik bobna (e2) + potisnik (e3)
- Bobni (odvisno od modela)
- Pritrdilni obroč bobna (e4)

3.1 - MONTAŽA DODATKOV (SHEMA 3)

- Pritisnite na gumb (a3) za sprostitev večnamenske glave (a4) in jo nato do konca dvignite.
- Namestite vmesnik (e1) na večnamensko glavo (a4): poravnajte oznako nalevi strani vmesnika (e1) z oznako na večnamenski glavi (a4), in ga nato zavrite tako, da poravnate desno oznako na vmesniku (e1) z oznako na večnamenski glavi (a4).
- Vstavite v ohišje izbrani boben in poskrbite, da bo v celoti sedel v ohišje. Namestite na njegovo mesto pritrdilni obroč bobna (e4).
- Primite ohišje bobna (e2) in ga nagnite v desno glede na priključek vmesnika (e), in sicer tako, da se bajoneta na ohišju za bobne ujemata z zarezama na vmesniku. Potisnite ga proti dnu. Če se težko usede na svoje mesto, malo obrnite os (e2.1) polnilnika bobna in poskusite s ponovnim priklopom. Obrnite dovodnilijak polnilnika v vertikalni položaj (v nasprotni smeri urinih kazalcev) in ga s tem zataknite.
- Zataknite posodo (b1) (v nasprotni smeri urinega kazalca) na aparat.
- Preverite ali je poklopec (a6) na hitrem priključku (a5) pravilno zataknjen.

SL

3.2- OKLOP IN NASVETI

- Vklopite aparat tako, da obrnete nastavitveni gumb (a1) na hitrost »3«.
- Najdaljši čas delovanja: 10 min.
- Stresite živila v dovodnilijak in si pri tem pomagajte s potisnikom (e3). **Nikoli ne potiskajte živil s prsti ali z drugimi pripomočki.**
- Aparat ustavite tako, da obrnete nastavitveni gumb (a1) v položaj »0«. Počakajte, da se aparat **popolnoma ustavi in ga odklopite.**
- Odstranite polnilnik bobna v obratnem vrstnem redu kot pri sestavljanju.
- Z bobnilahko pripravite:
    - Grobo ribanje C (e6) / fino ribanje D (e7): korenje, gomolj zelene, krompir, sir, …
    - Debelo rezanje A (e5): krompir, korenje, kumare, jabolka, pesa, …
    - Parmezan E (e8): krompir, parmezan …

4 - DODATEK ZA SEKLJANJE MANJŠIH KOLIČIN (ODVISNO OD MODELA)

UPORABLJENI DODATKI:

- Sestav mini sekljalnika.

Z mini sekljalnikomlahko z nekaj sekundnimi impulzi nasekljate: suhe fige in marelice …
Količina / maks. čas: tip QA100: 50g / 8s, tip QA200: 90g / 8s.
Mini sekljalnik ni namenjen mletju zelo trdih živil, kot so na primer kavna zrna.

ČIŠČENJE

- Odklopite aparat.
- Ne potapljajte v vodo enote z motorjem (a) je ne postavljajte pod tekočo vodo. Obrišite ju s suho ali rahlo vlažno krpo.
- Za lažje čiščenje sperite dodatke takoj po uporabi. **Z vsemi rezili ravnajte previdno, saj se lahko v nasprotnem primeru poškodujete.**
- Operite, sperite in posušite dodatke: vsi selahko perejo v pomivalnem stroju.

Nasveti:
- V primeru, da se dodatki obarvajo v stiku z različnimi živili (korenje, pomaranče…), jih zdrgnite s krpo, ki ste jo namočili v jedilno olje, nato pa nadaljujte z običajnim čiščenjem.
- Posoda mešalnika (d): v posodo mešalnika zlijte vročo vodo, ki ste ji dodali nekaj kapljic tekočega čistilnega sredstva. Zaprite pokrov. Vključite aparat z nekaj impulzi. Posodo nato odstranite in sperite pod tekočo vodo ter pustite, da se posuši (obrnjena narobe).

SL

SHRANJEVANJE

Vašega aparata ne shranjujte v vlažnem okolju.

KAJ STORITI, ČE APARAT NE DELUJE?

Če vaš aparat ne deluje, preverite naslednje:
- Napeljavo do aparata.
- Pritrditev vsakega dodatka.
- Položaj nastavitvenega gumba (a1) : obrnite ga v položaj »0«, nato pa izberite drugo hitrost delovanja.

Vaš aparat še vedno ne deluje? Obrnite se na pooblaščeni center (glejte seznam v servisni knjižici).

ODSTRANJEVANJE EMBALAŽE IN APARATA



Embalaža je izdelana izključno iz materialov, ki niso nevarni za okolje in jih je mogoče odvreči v skladu z veljavnimi določili o recikliranju.
Glede odlaganja aparata na odpad se pozanimajte pri ustreznilokalni službi.

ELEKTRIČNI ALI ELEKTRONSKI IZDELKI PO IZTEKU ŽIVLJENJSKE DOBE:



Sodelujmo pri varovanju okolja!

ⓘ Vaš aparat vsebuje številne materiale, ki so primerni za ponovno uporabo ali recikliranje.

➲ Prosimo, odnesite ga v center za reciklažo, kjer bo ustrezno predelan.

DODATKI

Aparatlahko prilagodite svojim željam in pri svojem prodajalcu ali v pooblaščenem centru kupite naslednje dodatke:

Posodo
Pokrov posode
Mešalo
Mešalnik
Metlico z veliko žicami
Posodo mešalnika
Mini sekljalnik
Glavo sekljalnika
Vmesnik rezalnika zelenjave
Rezalnik zelenjave:
- A: rezanje
- C: grobo ribanje
- D: fino ribanje
- E: Parmezan

SL

Pozor: dodatkov ne morete kupiti, če ne prinesete navodila za uporabo oziroma vašega aparata.

OSNOVNI RECEPTI

Bel kruh
Sestavine: 350 g moke tip 55, 210 ml tople vode, 5 g suhega kvasa, 5 g soli.
V posodo dodajte sol, moko in kvas. Namestite mešalo in pokrov. Pustite, da deluje nekaj sekund pri hitrosti 1, potem pa dolijte vso vodo in pustite, da aparat deluje. Gnetite približno 8min. Pusttie, da testo počiva pri sobni temeraturi ½ ure, nato pa ga z rokama oblikujte v kroglo in postavite v namaščen in pomokan pekač. Pustite, da testo vzhaja približno 1 uro. Ogrejte pečico na 240°C. Naredite nekaj zarez na vrhu hlebca in ga premažite s toplo vodo. V pečico dajte majhno posodo z vodo, da pospešite nastajanje zlato rumene skorje. Pecite približno 30 min.

Krhko testo
Sestavine: 200 g moke, 100 g masla narezanega na kocke, 50 ml vode, 1 ščepec soli.
V posodo dodajte moko, maslo in sol. Namestite mešalo in pokrov. Pustite, da deluje nekaj sekund pri hitrosti 1, potem pa dolijte vso vodo in pustite, da aparat deluje. Nadaljujte z gnetenjem, dokler se testo ne oblikuje v kepo. Zavijte testo v kuhinjsko folijo in pustite, da počiva približno ½ ure v hladilniku preden ga oblikujete in spečete.

Mlečni kruh
Sestavine: 500 g moke, 1 jajce, 80 g masla narezanega na kocke, 80 g sladkorja, 250 ml mlačnega mleka, 5 g suhega kvasa, 1 ščepec soli.
Dodajte vse sestavine v posodo. Namestite mešalo in pokrov. Pri hitrosti 1 naj aparat deluje približno 8 min. Pustite, da testo počiva pri sobni temperaturi približno 1 uro, nato pa z rokama oblikujte testo. Razrežite testo na majhne kocke in oblikujte majhne kruhke. Položite jih na pladenj pokrit z neoprijemljivim papirjem in pustite, da vzhajajo približno 30 do 40 minut. Ogrejte pečico na 200°C. Premažite kruhke z rumenjakom, ki ste mu dodali malo mleka in sladkorja. Pecite približno 20 min.

Sladka torta
Sestavine: 2 jajci, 125 g sladkorja, 125 g masla narezanega na kocke, 250 g moke, 70 ml mleka, 1 vrečka (11 g) pecilnega praška, 1 vrečka (6,5 g) vanilijevega sladkorja.
Dodajte vse sestavine razen moke v posodo. Namestite mešalnik in pokrov. Pustite, da deluje nekaj sekund pri hitrosti 1, potem pa počasi dodajajte moko in pustite, da aparat deluje. Skupaj mešajte 3 min. Ogrejte pečico na 180°C. Zlijte testo v namaščen in pomokan model za torte. Pecite približno 40 min.

Slana torta
Sestavine: 200 g moke, 4 jajca, 1 vrečka (11 g) pecilnega praška, 100 ml hladnega mleka, 50 ml olivnega olja, 12 suhih paradižnikov, 200 g fete, 15 zelenih oliv brez pešk narezanih na koščke, sol, poper.
Ogrejte pečico na 180°C. Namastite in pomokajte model za torte. V posodo dodajte moko, jajca in pecilni prašek. Namestite mešalnik in pokrov. Začnite s hitrostjo 1, nato pa povečajte hitrost na 3. Dodajte olivno olje in mleko ter mešajte še 1 min. 30 s. Zmanjšajte hitrost na 1 in dodajte suhe paradižnike, feto in olive. Solite in poprajte. Zmes stresite v model in pecite 30 do 40 min.

Majoneza
Sestavine: 1 rumenjak, 1 jušna žlica gorčice, 1 čajna žlica kisa, 250 ml olja, sil, poper.
Pozor: vse sestavine naj bodo ogrete na sobno temperaturo.
V posodo dodajte vse sestavine razen olja. Namestite večžično metlico in pokrov. Začnite s hitrostjo 1 in v tankem curku dolivajte olje. Po približno 10 s povišajte hitrost na 4, in dolijte počasi vse olje. Ko ste končali z dolivanjem, naj aparat deluje še 30 s.
Opomba: Shranite v hladilniku in porabite v 24 urah.

SL

Stepena smetana
Sestavine: 250 ml dobro ohlajene tekoče sladke smetane, 50 g sladkorja v prahu.
V posodo dodajte smetano in sladkor v prahu. Namestite večžično metlico in pokrov. Aparat naj deluje 2 min pri hitrosti 3 in nato še 1 min. 30 s pri hitrosti 4.

OHUTUSNÕUANDED

- Enne seadme esmakordset kasutuselevõtmistlugege tähelepanelikult kasutusjuhendit ning hoidke see alles: kasutusjuhendit eirates seadme kasutamisega kaasnevatele võimalikele tagajärgedele tootjapoolne vastutus eilaiene.
- See seade pole mõeldud kasutamiseks piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikute poolt (kaasa arvatudlapsed) või vastavate teadmiste ja kogemusteta isikute poolt ilma nende turvalisuse eest vastutava isiku järelevalve ja eelneva, seadme kasutamist selgitava juhendamiseta. Jälgige, etlapsed seadmega ei mängiks.
- Teie seade on moeldud kasutamiseks vaid kodukoogis ja siseruumides ning korgusel all 2000 m.
- Ärge kasutage masinat, kui see ei tööta korralikult või on kahjustatud. Sellisel juhul pöörduge volitatud teenindusettevõtte poole (vaadake hooldusraamatus olevatloendit).
- Kliendi pädevusse kuuluvad seadme puhastamine ning igapäevased toimingud seadmega. Kõiki muid toimingud ja remonttöid võib teha vaid volitatud teenindusettevõte (vaadake kasutusjuhendis olevatloendit).
- Ühendage alati seade toiteallikastlahti, kui see on järelevalveta, ning enne kokkupanemist,lahtivõtmist või puhastamist.
- Pidage meeles, et seadme vale kasutamise korral võite end vigastada.
- Olge ettevaatlik, kui kallate köögikombaini või blenderisse kuumi vedelikke, kuna need võivad järsu aurustumise tõttu seadmest välja pritsida.
- Ärge kastke seadet, toitejuhet või pistikut vette ega ükskõik millisesse muusse vedelikku.
- Ärge pange tarvikuid mikrolaineahju.
- Kasutage enda ohutuse tagamiseks ainult neid tarvikuid ja varuosi, mis on teie seadme jaoks mõeldud ning mida müüakse volitatud hoolduskeskuses.

- Eemaldage mikserianum (d) või tsentrifuug (h) alati enne multifunktsionaalse otsiku (a3) avamisnupu (a2) kasutamist.
- Enne seadme tarvikute või sellel töös olevate detailidega tegutsemist peatage seade ja ühendage see vooluvõrgustlahti.
- Ärge katsuge mikseri tarvikuid ega nuge seadme töötamise ajal.
- Hoidke pikad juuksed, sallid, lipsud jms töötavast seadmest eemal.
- Ärge pange söögivahendeid (lusikas, spaatel vms) kaante kanalisse (b2), (d2) või (h2) ega salve (g1).
- Terad on väga teravad: vigastuste vältimiseks käsitsege neid hoolikalt blenderi kannu või väikest hakkimismasinat puhastades, lõiketrumlit A (e5), väikest hakkimismasinat ja hakkimispead (olenevalt mudelist) kokku pannes võilahti võttes või mõnda eelnimetatud tarvikud puhastades.
- Ärge kasutage seda seadet muude ainete kui toiduainete segamiseks või mikserdamiseks.
- Ärge kallake keevaid vedelikke (üle 80 °C/176 °F) kaussidesse (b1 ja d1, olenevalt mudelist).
- Valage alati blenderi kannu esmalt vedelad ained, seejärellisage tahked ained.
- Üleajamise vältimiseks ärge täitke kaussi ega kannu üle maksimaalse taseme (kui on näidatud).
- Ärge pange kunagi oma sõrmi ega muid objekte blenderi kannu, kui seade töötab.
- Ärge eemaldage kunagi kaant ega blenderi kannu enne, kui seade on täielikult peatunud.
- Kasutage alati tõukurit (e3) koos juurviljaviilutajaga (e) ning hakkimispead (olenevalt mudelist), et toit söötetorusse juhtida. Ärge kasutage kunagi oma sõrmi, kahvlit,lusikat, nuga ega muid

esemeid.
- Ärge kasutage blenderi kannu (d) ilma kaaneta (d2), tühjalt ega ainult kuivade toiduainetega.
- Kasutage korraga ainult ühte tarvikut.
- Ärge kasutage seadme nõusid (b1, d1) muudeks otstarveteks (sügavkülmik, küpsetamine, steriliseerimine).
- See seade ei ole mõeldud kasutamiseks kodumajapidamises ja sarnaste rakenduste puhul (kasutus ei kuulu garantii alla), näiteks:
  – kaupluste, kontorite ja muude töökeskkondade köögitasapind;
  – talupidamine;
  – hotellide, motellide ja muude majutuskohtade kliendid;
  – peremajutus.
- Vaadake kasutusjuhendistlahemalt kiiruste reguleerimise ja iga tarviku tooaja kohta.
- Vaadake kasutusjuhendist seadme tarvikute kokkupaneku ja monteerimise kohta.
- Lugege kasutusjuhendist toiduainetega kokkupuutuvate osade esmase ja korraparase puhastuse kohta ning oma seadme puhastamise ja hooldamise kohta.

AINULT EUROOPA TURU JAOKS
- Mis tahes tarvikuid (olenevalt mudelist), v.a vispel (c3) ja riivid (e6, e7, e8, e9), ei tohi kasutada lapsed. Hoidke seadet ja selle juhetlaste käeulatusest väljas.
  Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Seda seadet võivad piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või ilma piisavate teadmiste ja kogemusteta isikud kasutada juhul, kui nad on järelevalve all, neile on õpetatud seadme ohutut kasutamist ning nad mõistavad sellega kaasnevaid ohte.

- Visplit (c3) ja riive (e6, e7, e8, e9) (olenevalt mudelist) võivad kasutada alates 8-aastasedlapsed, kui nad on järelevalve all või kui neile on õpetatud seadme ohutut kasutamist ning nad mõistavad sellega kaasnevaid ohte. Seadet tohivad puhastada ja hooldada lapsed ainult juhul, kui nad on üle 8-aastased ja järelevalve all. Hoidke seade ja selle juhe väljaspool alla 8-aastastelaste käeulatust.

Kui seade on toiteallikaga ühendatud, veenduge järgmises.
- Veenduge, et teie seadme nimipinge vastab teie elektrivarustusele. Mis tahes vale ühendamine tühistab garantii.
- Ärge tõmmake kunagi toitejuhet seadmelahtiühendamiseks.
- Seade tuleb toitevõrgust lahti ühendada, kui seda enam ei kasutata, samuti puhastamise ja toitekatkestuse ajaks.
- Toitejuhe tuleb hoida lastele kättesaamatult ning seda ei tohi asetada seadme kuumade osade, soojusallikate ega teravate servadelähedusse või nendega kokkupuutesse.
- Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe või -pistik on kahjustada saanud. Ohutuse säilitamiseks tuleb need osadlasta vahetada volitatud hoolduskeskuses (vt nimekirja hooldusraamatust).

KIRJELDUS

a - Mootoriplokk
- **a1** Kiirusenupp
- **a2** Aeglane väljund
- **a2.1** Segamistarvikute väljund
- **a2.2** Köögiviljalõikuri väljund
- **a3** Multifunktsionaalse otsiku avamisnupp
- **a4** Multifunktsionaalne otsik
- **a5** Kiirväljund
- **a6** Kate

b - Kausikomplekt
- **b1** Kann
- **b2** Kaas

b - Segamistarvikud
- **c1** Segur
- **c2** Taignasegur
- **c3** Mitmeharuline vispel

d - Segamiskann (vastavalt mudelile)
- **d1** Kann
- **d2** Kaas
- **d3** Lisamisava

e - Köögiviljade hakkimiskomplekt (vastavalt mudelile)
- **e1** Köögiviljalõikuri adapter
- **e2** Pöördsalv
- **e2.1** Telg
- **e3** Tõukur
- **e4** Salve kinnitusserv
- **e5** Viilutamistarvik A
- **e6** Jämeriiv C
- **e7** Peenriiv D
- **e8** Parmesan (olenevalt mudelist)
- **e9** Kartuli viilutaja R (fritüüri jaoks – olenevalt mudelist)

Dodatki, priloženi modelu, ki ste ga pravkar kupili, so prikazani na etiketi na zgornjem delu embalaže.

KASUTAMISEKS ETTEVALMISTAMINE

- Enne esmakordset kasutamist peske kõik tarvikud seebiveega üle. Loputage ja kuivatage need.
- Pange seade tasasele, puhtale ja kuivale pinnale, **kontrollige, et kiirusenupp (a1) oleks asendis 0** ja seejärel lülitage seade vooluvõrku.
- Masina käivitamiseks on mitu võimalust:
  - **Katkendlik töö (pulseerimine):** Pöörake kiirusenupp (a1) asendisse "pulse", et käivitada masin pulseerivalt ja kontrollides nii segusid paremini.
  - **Pidev töörežiim::** pöörake nupp (a1) soovikohasesse asendisse "1" kuni "4" vastavalt segatavale ainele.
- Võite seda töö ajal muuta.
- Masina peatamiseks seadke nupp (a1) asendisse "0", seejärel ühendage seade vooluvõrgustlahti.

Ülekoormuskaitse
Teie köögiseadmel on mikroprotsessor, mis kontrollib ja analüüsib seadme töö ajal pinget. Liiga suure koormuse korral reguleerib seade oma tööd, vähendades kiirust või seiskudes. Kui seade seiskub, viige kiiruse reguleerimise nupp (a1) asendisse «0», eemaldage seade vooluvõrgust ja võtke välja osa toiduainetest. Laske seadmel mõni minut seista. Seejärel võite seadme uuesti vooluvõrku ühendada ja seada kiiruse reguleerimise nupu (a1) retsepti jaoks sobivale kiirusele.

Lõikude numbrid vastavad jooniste numbritele

ET

1 - SEGAMINE/TAIGNA VALMISTAMINE/MIKSERDAMINE/ EMULGEERIMINE/VAHUSTAMINE

KASUTATUD TARVIKUD:

- Kauss (b1)
- Kaas (b2)
- Segur (c1) või taignasegur (c2) või mitmeharuline vispel (c3)

1.1 TARVIKUTE PAIGALDAMINE (SKEEMID 1)

- Vajutage nuppu (a3) multifunktsionaalse otsiku (a4) vabastamiseks ja tõstke seelõpuni üles.
- Kinnitage kauss (b1) (vastupäeva) seadmele jalisage sellesse toiduained.
- Sisestage soovikohane tarvik (c) väljundisse (a2.1), kuni sellelukustumiseni asendisse.
- Viige multifunktsionaalne otsik (a4) horisontaalasendisse: vajutage nuppu (a3) ja lükake multifunktsionaalne otsik (a4) käsitsi alla, kuni see kinnitub (nupp (a3) naaseb algasendisse).
- Paigaldage kaas (b2) kausile (b1).
  Märkus: Kaane kasutamine pole kohustuslik. Sellega saab vältida pritsmeid või väljavoolamist.
- Veenduge, et kate (a6) on kiirväljundile (a5) korralikult paigaldatud.

1.2 TÖÖ ALUSTAMINE

- Käivitage seade, pöörates selleks kiirusnuppu (a1) soovitud asendisse vastavalt valmistatavale segule.
- Segu valmistamise ajal võite aineidlisada kaane ava (b2) kaudu.
- Masina peatamiseks seadke nupp (a1) asendisse "0".

Nõuanded:

- Segamine
- Kasutage segurit (c1) **ainult kiirusel "1".**
  Sõtkuda on võimalik korraga kuni:
  - 500 g saiataigna jahu (nt: valge sai, mitmeviljasai jne)
  - 400 gleivaküpsetusjahu (jahu, mille tüüp on kõrgem kui 550: rukkileib, täisteraleib jne)
  - 250 g kergitatud taigna jahu (vormisai, keeks, pizzataigen, muretaigen jne)
  - 750 g piimasaia jahu (vt põhiretsepti)
- Maksimaalne tööaeg: 13 min.
  Parimate tulemuste saavutamiseks järgige joonisel 4 olevaid juhiseid.
  Pärmitaina jaleivataina vedelikud peaksid olema temperatuuril 25–30 °C.

- Segamine
- Kasutage taignasegurit (c2) **kiirusel "1" kuni "4".**
  Sõtkuda on võimalik korraga kuni:
  - 1 kg vormisaia,lehttaigna jne taignatüüpe
  - 2,7 kg suhkrusaia tainast (vt põhiretsepti)
- **Ärge kasutage taignasegurit (c2) tihkemate taignate segamiseks.**
- Maksimaalne tööaeg: 13 min.

- Kloppimine/emulgeerimine/vahustamine
- Kasutage mitmeharulist visplit (c3) **kiirusel "1" kuni "4"** .
  Võite valmistada: majoneesi, aiolit, kastmeid, munavalgevahtu (kuni 8 munavalget), vahukoort (kuni 500 ml) jne.
- **Ärge kasutage mitmeharulist visplit (c3) tihkete taignate sõtkumiseks ega kergete taignate segamiseks.**

- Maksimaalne tööaeg: 10 min.

1.3 TARVIKUTE EEMALDAMINE

- **Oodake ära seadme lõplik peatumine ja ühendage seade vooluvõrgust lahti.**
- Eemaldage kaas (b2).
- Vabastage nupu (a3) abil multifunktsionaalne otsik (a4) ja tõstke see ülemisse asendisse.
- Multifunktsionaalsest otsikust väljutamiseks tõmmake tarvikut (c1), (c2) või (c3).
- Eemaldage kauss.

2 - ÜHTLUSTAMINE/SEGAMINE/MIKSERDAMINE (VASTAVALT MUDELILE)

ET

Sõltuvalt ainetest saab segamiskannus (d) valmistada kuni 1l paksu segu ja 0,75l vedelat segu.

KASUTATUD TARVIKUD:

- Segamiskann (d)

2.1 TARVIKUTE PAIGALDAMINE (SKEEMID 2)

- Viige multifunktsionaalne otsik (a4) horisontaalasendisse: vajutage nuppu (a3) ja lükake multifunktsionaalne otsik (a4) käsitsi alla, kuni see kinnitub (nupp (a3) naaseb algasendisse).
- Eemaldage kiirväljundi (a5) kate (a6), tõmmates seda ülesse.
- Enne segamiskannu kinnitamist veenduge, et seade on peatunud (d).
- Paigaldage segamiskann (d) kiirväljundile (a5), valida on nelja asendi vahel.
- Pange toiduained kannu jalukustage doseerimiskorgiga (d3) kaas (d2), pöörates seda päripäeva.

2.2 TÖÖ ALUSTAMINE

- Käivitage seade, pöörates selleks kiirusnuppu (a1) soovitud asendisse vastavalt valmistatavale segule.
  Segamise paremaks kontrollimiseks ja ühtlustamiseks valige funktsioon "Pulse".
  Segu valmistamise ajal võite aineid kaane (d2) doseerimiskorgi (d3) kaudulisada.
- Masina peatamiseks seadke nupp (a1) asendisse "0".

Nõuanded:

- Kasutage segamiskannu (d) **kiirusel "3" või "4"**.
  Maksimaalne tööaeg: 3 min.
  Võite valmistada:
  - Püreesuppe, kreeme, moose, jäätisekokteile, kokteile.
  - Kergeid taignaid (pannkoogid, täidisega pannkoogid, vormikoogid jne).
  - Kui ained mikserdamise ajal anuma seintele kinnituvad, peatage seade, eemaldage mikserianum, suunake ained keskele ja seejärel kinnitage mikserianum uuesti, et jätkata segu valmistamist.
- Mitte mingil juhul täita segamiskannu keeva vedelikuga.
- Ärge kasutage segamiskannu tühjalt.
- Kasutage segamiskannu vaid koos kaanega.
- Ärge avage kaant enne seadme täielikku peatumist.
- **Pange segamiskannu alati vedelad ained enne tahkeid aineid.**

2.3 TARVIKU EEMALDAMINE

- **Oodake ära seadme lõplik peatumine ja ühendage seade vooluvõrgust lahti.** Eemaldage segamiskann. Pange luuk (a6) väljundile (a5) tagasi.

3 - RIIVIMINE/VIILUTAMINE (VASTAVALT MUDELILE)

KASUTATUD TARVIKUD:

- Köögiviljadelõiketarviku (e1) adapter
- Pöördsalv (e2) + tõukur (e3)
- Salved (sõltuvalt mudelist)
- Salve (e4) kinnitusserv

3.1 - TARVIKUTE PAIGALDAMINE (SKEEMID 3)

- Vajutage nuppu (a3) multifunktsionaalse otsiku (a4) vabastamiseks ja tõstke seelõpuni välja.
- Paigaldage adapter (e1) multifunktsionaalse otsiku (a4) alla: joondage adapteri vasakpoolne märgis (e1) multifunktsionaalse otsiku (a4) märgisega, seejärel keerake kuni adapteri parempoolne märgis (e1) joondub multifunktsionaalse otsiku (a4) märgisega.
- Paigaldage salve soovikohane riivimistarvik ja veenduge, et see onlõpuni sisestatud. Paigaldage oma kohale kinnitusserv (e4).
- Kallutage esiküljega adapteri (e) väljundi poole suunatud pöördsalve (e2) paremale ja asetage see oma kohale, sobitage salve kaks sakki adapteri kahte eendisse. Suruge seelõpuni oma kohale. Tõrke korral paigaldamisel pöörake veidi pöördsalve telge (e2.1) ja proovige see uuesti oma kohale paigaldada. Suunake salve sisestusava tagasi vertikaalasendisse kuni sellelukustumiseni asendisse, pöörates seda vastupäeva.
- Lukustage kauss (b1) (vastupäeva) seadmele.
- Veenduge, et kate (a6) on kiirväljundile (a5) korralikult paigaldatud.

ET

3.2 - KASUTAMINE JA NÕUANDED

- Käivitage seade, seades nupp (a1) kiirusele "3".
- Maksimaalne tööaeg: 10 min.
- Kallake toiduained sisestusavasse ja suruge need tõukuriga (e3) sisse. **Ärge lükake toiduaineid sõrmede või köögitarvikutega**.
- Masina peatamiseks seadke nupp (a1) asendisse "0". **Oodake ära seadme lõplik seiskumine ja ühendage seade vooluvõrgust lahti.**
- Eemaldage salv, tehes kinnitamistoiminguid vastupidises järjestuses.
- köögiviljatarvikute abil saab valmistada:
  - Jämeriiv C (e6) / peenriiv D (e7): porgandid, juurseller, kartulid, juust jne
  - Jämeviilutaja A (e5): kartulid, porgandid, kurgid, õunad, peedid jne
  - Parmesan E (e8): kartulid, parmesan jne

4 - VÄIKESTE KOGUSTE HAKKIMINE (VASTAVALT MUDELILE)

KASUTATUD TARVIK:

- Komplekteeritud minihakkur.

Minihakkuri abil osutub teil võimalikuks vaid mõne sekundiga "pulse" funktsioonil hakkida: kuivatatud viigimarju, kuivatatud aprikoose jne

Maksimaalne kogus/aeg: tüüp QA100: 50 g / 8 s, tüüp QA200: 90 g / 8 s.

See minihakkur pole mõeldud kasutamiseks kõvade ainetega nagu näiteks kohvioad.

PUHASTAMINE

- Ühendage seade vooluvõrgustlahti.
- Ärge kastke mootoriplokki (a) vette ega asetage seda jooksva vee alla. Puhastage neid kuiva või kergelt niiskelapiga.
- Puhastamise hõlbustamiseks loputage tarvikuid kohe pärast nende kasutamist. **Käsitsege terasid ettevaatlikult, kuna need võivad tekitada vigastusi.**
- Peske,loputage ja kuivatage tarvikud. Need käivad kõik nõudepesumasinasse.

Soovitused:

- Kui tarvikud on toiduainetelt värvi võtnud (porganditelt, apelsinidelt jms), hõõruge neid toiduõliga immutatudlapiga ja seejärel puhastage nagu tavaliselt.
- Segamiskann (d): valage segamiskannu mõni tilk nõudepesuvahendit jalisage sooja vett. Sulgege kaas. Paigaldage see seadmele ja käivitage paari impulsiga. Pärast eemaldamistloputage nõu jooksva vee all ja laske sel kuivada (kummuli).

ET

HOIUSTAMINE

Ärge hoidke seadet niiskes keskkonnas.

MIDA TEHA TÕRGETE ESINEMISEL SEADME TÖÖS?

Tõrgete esinemisel seadme töös kontrollige järgmist:

- Seadme ühendatus vooluvõrku.
- Kõigi tarvikute kinnitatus.
- Kiirusenupu asend (a1): suunake see tagasi asendisse "0", seejärel valige uuesti soovikohane kiirus.

Teie seade tõrgub jätkuvalt? Pöörduge volitatud teenindusettevõtte poole (loendileiate kasutusjuhendist).

PAKKEMATERJALIDE JA SEADME UTILISEERIMINE



Pakend on valmistatud ainult keskkonnasäästlikest materjalidest, mida võib ära visata vastavalt kehtivale materjalide käitlemist reguleerivale seadusandlusele.
Teabe saamiseks seadme äraviskamise kohta pöördugelähima kohaliku jäätmekogumisjaama poole.

ELEKTRI- VÕI ELEKTROONIKASEADMETE KASUTUSAJA LÕPP



Üheskoos keskkonda säästes!

ⓘ See seade sisaldab mitmeid väärtustatavaid või taaskasutatavaid materjale.

➲ Viige jäätmed kogumispunkti või volitatud hoolduskeskusesse.

TARVIKUD

Võite oma seadet kohandada ja hankida toote edasimüüjalt või volitatud teenindusettevõttest järgmisi tarvikuid:

Nõu
Nõu kaas
Segur
Taignasegur
Mitmeharuline vispel
Segamiskann
Minihakkur
Hakkimisotsik

Köögiviljalõikurikomplekt
Köögiviljalõikur:
- A: viilutaja
- C: jämeriiv
- D: peenriiv
- E: Parmesan

ET

Tähelepanu: tarvikuid müüakse ainult kasutusjuhendi või seadme esitamisel.

PÕHIRETSEPT

Sai

Toiduained: 350 g tüüp 55 jahu, 210 mlleiget vett, 5 g kuivpärmi, 5 g soola.
Kallake nõusse sool, jahu ja pärm. Paigaldage sõtkuja ja kaas. Laske mõne sekundi jooksul töötada kiirusel 1, seejärellisage vesi ilma seadet selleks peatamata. Sõtkuda umbes 8 minutit. Laske taignal umbes pool tundi toatemperatuuril seista, seejärel sõtkuge tainas käsitsiläbi ja vormige palliks ning asetage võiga määritud ja jahuga kaetud küpsetusplaadile. Laske umbes 1 h veel kerkida. Kuumutage ahi temperatuurini 240 °C. Lõigake pätsile sälgud ja niisutageleige veega. Asetage ahju väike veega täidetud nõu, mis soodustab kuldse kooriku moodustamist. Küpsetage 30 minutit.

Muretaigen

Toiduained: 200 g jahu, 100 g tükkideksĺõigatud pehmet võid, 50 ml vett, 1 näpuotsatäis soola.
Kallake nõusse jahu, või ja sool. Paigaldage sõtkuja ja kaas. Laske mõne sekundi jooksul töötada kiirusel 1, seejärellisage vesi ilma seadet selleks peatamata. Jätkake sõtkumist, kuni moodustub sile pall. Asetage see küpsetuspaberile jalaske umbes pool tundi enne rullimist ja küpsetamist jahedas seista.

Piimasai

Toiduained: 500 g jahu, 1 muna, 80 g tükkidekslõigatud pehmet võid, 80 g suhkrut, 250 ml sooja piima, 5 g kuivpärmi, 1 näpuotsatäis soola.
Kallake kõik toiduained nõusse. Paigaldage sõtkuja ja kaas. Laske töötada kiirusel 1 umbes 8 minutit. Laske taignal umbes 1 h toatemperatuuril seista, seejärel sõtkuge tainas käsitsiläbi. Lõigake väikesed taignatükid ja vormige need kukliteks. Asetage need küpsetuspaberiga kaetud plaadile jalaske kerkida umbes 30 kuni 40 minutit. Kuumutage ahi 200 °C. Määrige kukleid vähese piima ja suhkruga segatud munakollasega. Küpsetage umbes 20 min.

Suhkrukook

Toiduained: 2 muna, 125 g suhkrut, 125 g tükkidekslõigatud pehmet võid, 250 g jahu, 70 ml piima, 1 kotike (11 g) küpsetuspulbrit, 1 kotike (6,5 g) vaniljesuhkrut.
Kallake kõik toiduained peale jahu nõusse. Paigaldage sõtkuja ja kaas. Laske mõne sekundi jooksul töötada kiirusel 1, seejärellisage jahu ilma seadet selleks peatamata. Sõtkuge 3 minutit. Kuumutage ahi 180 °C. Asetage taigen võiga määritud ja jahuga kaetud koogivormi. Küpsetage umbes 40 min.

Soolane kook

Toiduained: 200 g jahu, 4 muna, 1 kotike (11 g) küpsetuspulbrit, 100 ml külma piima, 50 ml oliiviõli, 12 kuivatatud tomatit, 200 g fetat, 15 kivideta ja tükkidekslõigatud rohelist oliivi, soola, pipart.

Kuumutage ahi temperatuurini 180 °C. Määrige koogivorm võiga ja katke jahuga. Kallake nõusse jahu, munad ja küpsetuspulber. Paigaldage sõtkuja ja kaas. Alustage kiirusel 1, seejärel tõstke kiirus funktsioonile 3. Lisage oliiviõli ja piim seadet selleks seiskamata ning segage 1,5 minutit. Valige kiirus 1 jalisage kuivatatud tomatid, feta ja oliivid. Lisage sool ja pipar. Kallake tainas vormi ja küpsetage umbes 30-40 minutit.

Majonees

Koostisained:1 munakollane, 1 supilusikatäis sinepit, 1 teelusikatäis veiniäädikat, 250 ml õli, soola, pipart.

Tähelepanu: kõik koostisained peavad olema toatemperatuuril.

Kallake nõusse kõik koostisained peale õli. Paigaldage mitmeharuline vispel ja kaas. Käivitage kiirusel 1 ja lisage peene joana valades õli. Kümne sekundi möödudeslülitage kiirusele 4 ja jätkake õlilisamist peene joana. Kui kõik on anumasse valatud, töödelge veel umbes 30 sekundit.

Märkus: Hoida külmkapis ja tarbida 24 h jooksul.

Vahukoor

Toiduained: 250 ml hästi külma koort, 50 g tuhksuhkrut.

Kallake nõusse koor ja suhkur. Paigaldage mitmeharuline vispel ja kaas. Töödelge kiirusel 3 2 minutit, seejärel lülitage 1,5 minutiks kiirusele 4.

ET

OHUTUSNÕUANDED

- Pirms ierīces pirmās izmantošanas rūpīgi iepazīstieties ar lietošanas norādījumiem un saglabājiet tos: jebkura izmantošana, kas neatbilst lietošanas norādījumiem, atbrīvo ražotāju no jebkādas atbildības.
- Šo ierīci aizliegts izmantot personām ar nepietiekamām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām (tostarp bērniem) vai arī personām ar nepietiekamu pieredzi vai zināšanām, ja persona, kura atbildīga par to drošību, nav tās iepazīstinājusi ar ierīces lietošanu un nav iemācījusi šo ierīcilietot. Neļaujiet bērniem rotaļāties ar šo ierīci.
- Ierīce ir paredzēta lietošanai tikai ēdienu gatavošanai iekštelpās, kas atrodas augstumālīdz 2000 m v.j.l
- Nelietojiet ierīci, ja tā nedarbojas pareizi vai ir bojāta. Šādā gadījumā vērsieties sertificētā servisa centrā (to saraksts ir pievienots).
- Jebkādas darbības, kas nav parastā tīrīšana vai apkope, ko veic klients, jāveic sertificētam servisam (to saraksts ir pievienots).
- Vienmēr atvienojiet ierīci no strāvas avota, kad tā tiek atstāta bez uzraudzības, un pirms salikšanas, izjaukšanas vai tīrīšanas.
- Atcerieties! Ja ierīci izmantosiet nepareizi, varat gūt traumu.
- Rūpējieties, lai virtuves kombainā vai blederī netiktu ieliets karsts šķidrums, jo pēkšņas tvaicēšanās dēļ tas var izšļākties no ierīces.
- Ne ierīci, ne kontaktdakšu, ne kabeli nelieciet ūdenī vai citā šķidrumā
- Neievietojiet piederumus mikroviļņu krāsnī.
- Savas drošības dēļ izmantojiet tikai tos piederumus un rezerves daļas, kas paredzētas attiecīgajai ierīcei un tiek pārdotas pilnvarotā apkopes centrā.

LV

LV

- Vienmēr noņemiet blendera trauku (d) vai sulu spiedi (h), pirms piespiežat daudzfunkcionālā uzgaļa, (a3) atbrīvošanas taustiņu (a2).
- Pirms piederumu nomaiņas un piekļuves detaļām, kas darbības laikā ir kustīgas, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no tīkla.
- Nepieskarieties nedz miksera piederumiem, nedz ierīcei, ja tā darbojas.
- Kad ierīce darbojas, uzmanieties,lai virs tās nenokarātos mati, šalles, kaklasaites u. tml.
- Nekad neievietojiet galda piederumus (karoti,lāpstiņu…) caur vāku atverēm (b2), (d2) vai (h2), kā arī cilindru kārbā (g1).
- Asmeņi irļoti asi. Lai novērstu traumas, rīkojieties ar tiem rūpīgi, iztukšojot bledera krūzi vai mini smalcinātāju, saliekot vai izjaucot griezēju A (e5), mini smalcinātāju un smalcinātāja augšdaļu (atkarībā no modeļa), kā arī tīrot visus šos piederumus.
- Neizmantojiet ierīci,lai sajauktu vai samaisītu produktus, kas nav pārtikas produkti.
- Tvertnēs (b1 un d1 atkarībā no modeļa) nelejiet verdošus šķidrumus (kas karstāki par 80° C/176° F).
- Vienmēr blendera krūzē vispirms lejiet šķidrumus, pirms pievienojat cietās produkta sastāvdaļas.
- Lai novērstu pārplūšanu, nepiepildiet tvertni vai krūzi vairāk par maksimālolīmeni (ja tas norādīts).
- Nekad blendera krūzē neievietojiet pirkstus vai citus priekšmetus, ja ierīce darbojas.
- Nekad nenoņemiet vāku vai blendera krūzi pirms ierīce nav pārtraukusi darboties pilnībā.
- Vienmēr izmantojiet bīdītāju (e3), kas ir pie dārzeņu griezēja piederuma (e) un smalcinātāja augšdaļas (atkarībā no modeļa), lai produktu ievietotu pārtikas caurulē. Nekad tam neizmantojiet pirkstus, dakšiņu, karoti vai jebkādu citu priekšmetu.
- Nedarbiniet blendera krūzi (d), neuzliekot tai vāku (d2), neievietojot tajā sastāvdaļas vai tikai sausos produktus.
- Vienlaikus izmantojiet tikai vienu piederumu.
- Neizmantojiet tvertnes (b1, d1) kā konteinerus (saldēšanai, vārīšanai, sterilizācijai…).
- Šī ierīce nav paredzētalietošanai šādos veidos mājsaimniecībā vai līdzīgos apstākļos (uz šādu izmantošanu neattiecas garantija):
  - darbiniekiem paredzēta virtuves zona veikalos, birojos vai citās darba vietās,
  - fermās,
  - viesnīcu, moteļu un citu veidu apmešanās vietu klientu vajadzībām,
  - viesu mājās vai viesiem paredzētās istabās.
- Lai iegūtu informāciju par katra piederuma darbības laiku un ātruma regulēšanu, skatietlietošanas pamācību.
- Lai iegūtu informāciju par ierīces montāžu vai piederumu uzstādīšanu, skatietlietošanas pamācību.
- Lai iegūtu informāciju par ierīces mazgāšanu pirms pirmās lietošanas reizes vai to ierīces daļu mazgāšanu, kas ir saskarē ar pārtikas produktiem, kā arī informāciju par ierīces vispārēju tīrīšanu un apkopi, skatietlietošanas pamācību.

ATTIECAS TIKAI UZ EIROPAS TIRGIEM

- Ierīci ar tās piederumiem (atkarībā no modeļa), izņemot putotāju (c3) un rīves (e6,e7,e8,e9), nedrīkstlietot bērni. Ierīce un tās elektrības vads ir jāuzglabā vietā, kur tai nevar piekļūt bērni.

  Bērniem navļauts rotaļāties ar ierīci.
- Šo ierīci var izmantot personas, kurām nav pietiekamas fiziskās,

sajūtu vai prāta spējas vai nav atbilstoša pieredze vai zināšanas, ja vien tās tiek uzraudzītas vai tās ir saņēmušas norādījumus par to, kā droši izmantot ierīci, un tām ir informācija par riskiem.

- Putotāju (c3) un rīves (e6,e7,e8,e9) (atkarībā no modeļa) var izmantot bērni, kas ir vecāki par 8 gadiem, ja viņi tiek uzraudzīti vai saņēmuši norādījumus par drošu ierīces izmantošanu un ja viņi apzinās ar to saistītos riskus. Tīrīšanu un lietotāja apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot ja viņiem ir 8 vai vairāk gadi un viņi tiek uzraudzīti. Ierīce un tās elektrības vads ir jāuzglabā vietā, kur tai nevar piekļūt bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem.

LV

Pievienojot ierīci barošanas avotam:

- pārbaudiet, vai jūsu ierīces pieļaujamā jauda atbilst jūsu elektroapgādei. Veicot jebkādu nepareizu savienojumu, tiek anulēta garantija.
- Nekad nevelciet aiz elektrības vada,lai izslēgtu ierīci.
- Izņemiet ierīces kontaktdakšu no rozetes, ja to ilgāku laiku neizmantosit, kā arī tīrīšanaslaikā vai īssavienojuma gadījumā.
- Ierīces vadam jāatrodas bērniem nepieejamā vietā un to nedrīkst novietot ierīces sakarsēto daļu tuvumā vai pieskarties ierīces karstajām daļām, karstuma avotiem vai asiem stūriem.
- Ja ir bojāts barošanas vads vai kontaktdakša, neizmantojiet ierīci. Lai garantētu drošību, bojātās daļas jānomaina pilnvarotajā apkopes centrā (sk. sarakstu pakalpojumu bukletā).

APRAKSTS

a - Motora bloks
- **a1** Ātruma regulēšanas poga
- **a2** Lēnās darbības izeja
- **a2.1** Maisītāja piederumu izeja
- **a2.2** Dārzeņu griešanas aprīkojuma izeja
- **a3** Daudzfunkcionālā uzgaļa atbrīvošanas poga
- **a4** Daudzfunkcionālais uzgalis
- **a5** Ātrās darbības izeja
- **a6** Vāciņš

b - Trauka komplekts
- **b1** Trauks
- **b2** Vāks

c - Maisīšanas piederumi
- **c1** Mīcītājs
- **c2** Maisītājs
- **c3** Daudzzaru slotiņa

d - Blendera trauks (atkarībā no modeļa)
- **d1** Trauks
- **d2** Vāks
- **d3** Dozēšanas noslēgs

e - Dārzeņu griešanas aprīkojums (atkarībā no modeļa)
- **e1** Dārzeņu griešanas aprīkojuma adapteris
- **e2** Cilindru kārba
- **e2.1** Ass
- **e3** Spiede
- **e4** Cilindru nostiprināšanas uzlika
- **e5** A cilindrs griešanai
- **e6** C cilindrs rupjai rīvēšanai
- **e7** D cilindrs smalkai rīvēšanai
- **e8** E cilindrs Parmezāns (atkarībā no modeļa)
- **e9** Kartupeļu griezējs R (attiecībā uz kartupeļu smalcinātājiem – atkarībā no modeļa)

Iegādātā modeļa aprīkojumā ietvertie piederumi norādīti uz iepakojuma.

SAGATAVOŠANA LIETOŠANAI

- Pirms pirmās izmantošanas visus piederumus nomazgājiet ziepjūdenī. Noskalojiet un noslaukiet.
- Nolieciet iekārtu uz gludas, tīras un sausas virsmas, **pārliecinieties, ka regulatora poga (a1) ir pozīcijā "0"** un pieslēdziet ierīci strāvai.
- Ir vairāki veidi, kā to iedarbināt:
  - **Darbība ar pārtraukumiem (pulse):** pagrieziet regulatora pogu (a1) pozīcijā "pulse", veicot secīgus impulsus,lailabāk kontrolētu gatavošanas procesu.
  - **Nepārtraukta darbība:** Pagrieziet regulatora pogu (a1) vēlamajā stāvoklī no "1"līdz "4", atkarībā no veicamās darbības.
- Gatavošanaslaikā jūs to varat mainīt.
- Lai apturētu ierīci, pagrieziet pogu (a1) "0" pozīcijā, un atslēdziet ierīci no strāvas.

Aizsardzība no pārslodzēm:
Jūsu virtuves ierīce ir aprīkota ar mikroprocesoru, kas kontrolē un analizē izmantojamo jaudu. Lielas slodzes gadījumā ierīce pielāgosies, samazinot ātrumu vai vienkārši apstāsies. Apstāšanās gadījumā pārslēdziet ātrumu pārslēgu (a1) "0" pozīcijā, atvienojiet ierīci no elektrotīkla un izņemiet daļu no pārtikas. Ļaujiet ierīcei pastāvēt dažas minūtes. Pēc tam varat to pieslēgt elektrotīklam un ieslēgt, pagriežot ātruma pārslēgu (a1) uz vēlamo ātrumu saskaņā ar recepti.

Sadaļu numerācija atbilst ierāmēto shēmu numerācijai.

LV

LV

1 - MAISĪŠANA/MĪCĪŠANA/PUTOŠANA /EMULSIJAS GATAVOŠANA/KULŠANA

IZMANTOTIE PIEDERUMI:

- Trauks (b1)
- Vāks (b2)
- Mīcītājs (c1), maisītājs (c2) vai daudzzaru slotiņa (c3)

1.1 PIEDERUMU UZSTĀDĪŠANA (1. SHĒMA)

- Piespiediet pogu (a3),lai atbrīvotu daudzfunkcionālo uzgali (a4), un paceliet tolīdz galam.
- Nostipriniet trauku (b1) uz ierīces (pretēji pulksteņrādītāja virzienam) un ielieciet sastāvdaļas.
- Vēlamo piederumu (c) ievietojiet izejā (a2.1),līdz tas nostiprinās.
- Novietojiet daudzfunkcionālo uzgali (a4) horizontālā pozīcijā: piespiediet pogu (a3) un manuālilaidiet lejā daudzfunkcionālo uzgali (a4),līdz tas ir nostiprināts (poga (a3) atgriežas sākotnējā pozīcijā).
- Novietojiet vāku (b2) uz trauka (b1).
  Piezīme: Vākalietošana nav obligāta. Tas ierobežo izlīšanas vai izšļakstīšanās riskus.
- Pārliecinieties, ka virs ātrās darbības izejas (a5) ir uzlikts vāciņš (a6).

1.2. IEDARBINĀŠANA

- Ieslēdziet ierīci, pagriežot regulatora pogu (a1) vēlamajā ātrumā, saskaņā ar recepti.
- Gatavošanaslaikā jūs varat pievienot produktus caur vāka (b2) atveri.
- Lai apturētu ierīci, pagrieziet pogu (a1) stāvoklī "0".

Ieteikumi:

- Mīcīšanai

- Izmantojiet mīcītāju (c1) **vienīgi ar ātrumu "1"**.
  Jūs varat samīcītlīdz:
  - 500 g miltu maizes mīklai (piem.: baltmaizei, graudu maizei u. tml.)
  - 400 g miltu speciālajai maizei (miltu šķirnei jābūt augstākai par 55 (T55): rudzu maize, pilngraudu maize utt.)
  - 250 g miltu rauga mīklām (smalkmaizītēm, apaļajam kēksam, picas mīklai, trauslajai mīklai u. tml.)
  - 750 g miltu piena maizītēm (sk. pamata recepti)
- Maksimālais darbībaslaiks: 13 minūtes.

Lai pan ktu lab kus rezult tus, iev rojiet 4. att l min tos nor d jumus.
Rauga mīklas un maizes mīklas masai jābūt vismaz 25–30° C.

- **Maisīšanai**

- Izmantojiet maisītāju (c2) **ar ātrumu "1" līdz "4"**.
  Jūs varat samaisītlīdz:
  - 1 kg pīrāga mīklas, plaucētās mīklas u. tml.
  - 2,7 kg saldā kēksa mīklas (skat. pamata recepti).
- **Nekad neizmantojiet maisītāju (c2) smago mīklu mīcīšanai.**
- Maksimālais darbībaslaiks: 13 minūtes.

- **Kulšanai/emulsijas gatavošanai/putošanai**

- Izmantojiet daudzzaru slotiņu (c3) **ar ātrumu "1" līdz "4"**.
  Jūs varat sagatavot: majonēzi, ķiploku mērci, citas mērces, saputot olu baltumus (līdz astoņiem olu baltumiem), putukrējumu (līdz 500 ml) u. tml.
- **Nekad neizmantojiet daudzzaru slotiņu (c3), lai mīcītu smagās mīklas vai maisītu vieglās mīklas.**

- Maksimālais darbībaslaiks: 10 minūtes.

1.3. PIEDERUMU NOŅEMŠANA

- **Pagaidiet, līdz ierīce pilnībā apstājas un atslēdziet to no strāvas.**
- Noņemiet vāku (b2).
- Piespiežot pogu (a3), atbrīvojiet daudzfunkcionālo uzgali (a4) un paceliet to uz augšu.
- Pavelciet piederumu (c1), (c2) vai (c3),lai izņemtu to no daudzfunkcionālā uzgaļa.
- Noņemiet trauku.

2 - VIENDABĪGAS MASAS VEIDOŠANAI / MAISĪŠANAI / SMALCINĀŠANAI (ATKARĪBĀ NO MODEĻA)

Atkarībā no produktu veida blendera traukā (d) jūs varat sagatavotlīdz 1l bieza maisījuma un 0,75l šķidra maisījuma

LV

IZMANTOTIE PIEDERUMI:

- Blendera trauks (d)

2.1. PIEDERUMU UZSTĀDĪŠANA (2. SHĒMA)

- Novietojiet daudzfunkcionālo uzgali (a4) horizontālā pozīcijā: piespiediet pogu (a3) un manuālilaidiet lejā daudzfunkcionālo uzgali (a4)līdz tas ir nostiprināts (poga (a3) atgriežas sākotnējā pozīcijā).
- Atveriet ātrās darbības izejas (a5) vāciņu (a6), pabīdot uz augšu.
- Pirms blendera trauka (d) uzstādīšanas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta.
- Blendera trauku (d) uzstādiet uz ātrās darbības izejas (a5); ir iespējami četri stāvokļi.
- Lieciet produktus blendera traukā un uzlieciet vāku (d2), kas aprīkots ar dozēšanas noslēgu (d3), pagriežot to pulksteņrādītāja virzienā.

2.2. IEDARBINĀŠANA

- Ieslēdziet ierīci, pagriežot regulatora pogu (a1) vēlamajā ātrumā, saskaņā ar recepti.
  Labākai maisīšanas kontrolei un viendabīgas masas veidošanai, izmantojiet pozīciju "Pulse".
  Gatavošanaslaikā jūs varat pievienot produktus caur vāka (d2) dozēšanas noslēga (d3) atveri.
- Lai apturētu ierīci, pagrieziet pogu (a1) stāvoklī "0".

Ieteikumi:

- Blendera trauku (d) **izmantojiet ar "3" līdz "4" ātrumu**.
  Maksimālais darbībaslaiks: 3 minūtes.
  Jūs varat sagatavot:
  - Biezzupas, krēmus, kompotus, piena kokteiļus, kokteiļus.
  - Vieglas mīklas (pankūkām, plāceņiem, augļu pīrāgam, krēmam brulē u. tml.).
  - Ja jaukšanaslaikā sastāvdaļas paliek pie trauka sienām, apturiet ierīci, noņemiet blendera trauku, sabīdiet sastāvdaļas uz asmeņiem, novietojiet blendera trauku atpakaļ un turpiniet gatavošanu.
- Nekad nelejiet blendera traukā verdošu šķidrumu.
- Nelietojiet blendera trauku, kad tas ir tukšs.
- Vienmēr izmantojiet blendera trauku ar vāku.
- Nekad nenoņemiet vāku, pirms ierīce nav pilnībā apstājusies.
- **Blendera traukā vienmēr vispirms lejiet šķidrās sastāvdaļas un tikai tad pievienojiet cietās sastāvdaļas.**

2.3. PIEDERUMA NOŅEMŠANA

- **Pagaidiet, līdz ierīce pilnībā apstājas un atslēdziet to no strāvas.** Noņemiet blendera trauku. Uzlieciet vāciņu (a6) atpakaļ uz izejas (a5).

3 – RĪVĒŠANAI/GRIEŠANAI (ATKARĪBĀ NO MODEĻA)

IZMANTOTIE PIEDERUMI:

- Dārzeņu griešanas aprīkojuma adapteris (e1)
- Cilindru kārba (e2) + spiede (e3)
- Cilindri (atkarībā no modeļa)
- Cilindru nostiprināšanas uzlika (e4)

3.1. PIEDERUMU UZSTĀDĪŠANA (3. SHĒMA)

LV

- Piespiediet pogu (a3),lai atbrīvotu daudzfunkcionālo uzgali (a4), un paceliet tolīdz galam.
- Adapteri (e1) uzstādiet zem daudzfunkcionālā uzgaļa (a4): saskaņojiet atzīmi adaptera (e1) kreisajā pusē ar atzīmi uz daudzfunkcionālā uzgaļa (a4), tad pagrieziet,līdz tiek saskaņota atzīme adaptera (e1)labajā pusē ar atzīmi uz daudzfunkcionālā uzgaļa (a4).
- Ievietojiet kārbā izvēlēto cilindru un pārliecinieties, ka tas ir ievietots pilnībā. Uzlieciet cilindra nostiprināšanas uzliku (e4).
- Pavēršot uzlabo pusi, pielieciet salikto cilindru kārbu (e2) pie adaptera (e) izejas, saskaņojiet abus cilindru kārbas izvirzījumus ar abām adaptera iedobēm. Uzliecietlīdz galam. Ja uzlikšana ir apgrūtināta, nedaudz pagrieziet cilindra kārbas asi (e2.1) unlieciet no jauna. Griežot pretēji pulksteņrādītāja virzienam, kārbas padeves cauruli novietojiet vertikālā pozīcijā,līdz tā nobloķējas.
- Nostipriniet trauku (b1) uz ierīces (pretēji pulksteņrādītāja virzienam).
- Pārliecinieties, ka virs ātrās darbības izejas (a5) ir uzlikts vāciņš (a6).

3.2. IEDARBINĀŠANA UN PADOMI

- Iedarbiniet, regulatoru (a1) pagriežotlīdz 3. ātrumam.
- Maksimālais darbības laiks: 10 minūtes.
- Ievietojiet produktus kārbas padeves caurulē un bīdiet tos ar spiedi (e3). **Nekad nebīdiet produktus ar pirkstiem vai galda piederumiem.**
- Lai apturētu ierīci, pagrieziet regulatoru (a1) stāvoklī "0". Pagaidiet, līdz ierīce **pilnībā apstājas un atslēdziet to no strāvas.**
- Noņemiet cilindru kārbu, veicot uzstādīšanai pretējas darbības.
- Izmantojot cilindrus, jūs varat:
    - Rupji sarīvēt C (e6)/smalki sarīvēt D (e7): burkānus, selerijas sakni, kartupeļus, sieru u. c.
    - Sagriezt biezās šķēlēs A (e5): kartupeļus, burkānus, gurķus, ābolus, bietes u. c.
    - Parmezāns E (e8): kartupeļus, parmezānu u. c.

4 – NELIELA PRODUKTU DAUDZUMA SMALCINĀŠANAI (ATKARĪBĀ NO MODEĻA)

IZMANTOTIE PIEDERUMI:

- Salikts mazais smalcinātājs.

Izmantojot mazo smalcinātāju, jūs,lietojot "pulse" funkciju, dažās sekundēs varat sasmalcināt: kaltētas vīģes, kaltētas aprikozes u. c.
Daudzums/maksimālaislaiks: QA100 veids: 50 g/8 s, QA200 veids: 90 g/8 s.
Šis mazais smalcinātājs nav piemērots cietiem produktiem, piemēram, kafijai.

TĪRĪŠANA

- Atslēdziet ierīci no strāvas.
- Motora bloku (a) nekad nemērciet ūdenī un nelieciet zem tekoša ūdens. Notīriet tos ar sausu vai nedaudz mitru drāniņu.
- Lai tīrīšana būtu vieglāka, visus piederumus noskalojiet uzreiz pēc lietošanas. **Ar visiem asmeņiem rīkojieties uzmanīgi, ar tiem jūs varat savainoties.**
- Piederumus nomazgājiet, noskalojiet un noslaukiet: tos var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Padomi:
- Gadījumā, ja piederumi maina krāsu saskarē ar noteiktiem produktiem (burkāniem, apelsīniem u. c.), notīriet tos ar nedaudz eļļā samitrinātu drāniņu, pēc tam veiciet parasto tīrīšanu.
- Blendera trauks (d): blendera traukā ielejiet siltu ūdeni un pievienojiet dažus pilienus mazgājamālīdzekļa. Aiztaisiet vāku. Uzlieciet to uz ierīces un veiciet dažus impulsus. Noņemiet trauku, noskalojiet tekošā ūdenī un atstājiet žāvēties (apgriežot trauku).

LV

GLABĀŠANA

Neglabājiet ierīci mitrā vietā.

KO DARĪT, JA JŪSU IERĪCE NEDARBOJAS?

Ja ierīce nedarbojas, pārbaudiet, vai:
- Ierīce ir pieslēgta elektrotīklam.
- Piederumi ir uzlikti pareizi.
- egulēšanas pogas (a1) stāvoklis: vēlreiz pagrieziet to "0" stāvoklī un tad no jauna izvēlieties vajadzīgo stāvokli.

Ierīce joprojām nedarbojas? Vērsieties apstiprinātā servisa centrā (to saraksts pievienots).

IEPAKOJUMA MATERIĀLU UN IERĪCES UTILIZĀCIJA



Iepakojums satur vienīgi videi nekaitīgus materiālus, kurus var izmest atkritumos saskaņā ar spēkā esošajiem atkārtotas pārstrādes noteikumiem.
Lai utilizētu savu iekārtu, vērsieties atbilstīgā savas pilsētas dienestā.

ELEKTRISKO UN ELEKTRONISKO PRODUKTU UTILIZĀCIJA



Veicināsim apkārtējās vides aizsardzību!
ⓘ Ierīcei ir daudz materiālu, kurus var atkārtoti izmantot vai pārstrādāt.
➲ Uzticiet ierīci atkritumu savākšanas uzņēmumam.

PIEDERUMI

Ja vēlaties papildināt savu ierīci, jūsu rīcībā ir pilnvarotie pārstāvji un apstiprinātie servisa centri, kur varat iegādāties šādus piederumus:

Trauks
Trauka vāks
Mīcītājs
Maisītājs
Daudzzaru slotiņa
Blendera trauks
Mazais smalcinātājs
Gaļasmašīnas uzgalis

Dārzeņu griešanas aprīkojuma adapteris
Dārzeņu griešanas aprīkojums:
- A: griešanai šķēlēs
- C: rupjai rīvēšanai
- D: smalkai rīvēšanai
- E: Parmezāns

LV

Uzmanību: lai varētu iegādāties kādu no šiem piederumiem, ir jāuzrāda lietošanas instrukcija vai jūsu ierīce.

PAMATA RECEPTES

Baltmaize
Sastāvdaļas: 350 g kviešu miltu, 210 ml silta ūdens, 5 g sausā rauga, 5 g sāls.
Traukā ieberiet sāli, miltus un sauso raugu. Uzstādiet mīcītāju un uzlieciet vāku. Dažas sekundes darbiniet ar 1. ātrumu, tad, darbinot ierīci, pievienojiet ūdeni. Mīciet aptuveni astoņas minūtes. Uz ½ stundu atstājiet mīklu istabas temperatūrā, tad samīciet mīklu ar rokām, izveidojiet klaipu unlieciet uz ietaukotas un ar miltiem apkaisītas paplātes. Aptuveni uz vienu stundu atstājiet,lai uzbriest. Uzkarsējiet krāsnilīdz 240°C. Klaipa virspusē veiciet iegriezumus un apslakiet to ar siltu ūdeni. Krāsnī ielieciet nelielu trauku ar ūdeni,lai klaipam veidotos kraukšķīga garoza. Cepiet 30 minūtes.

Trauslā mīkla
Sastāvdaļas: 200 g miltu, 100 g mīksta, gabalos sagriezta sviesta, 50 ml ūdens, 1 šķipsna sāls.
Traukā ielieciet miltus, sviestu un sāli. Uzstādiet mīcītāju un uzlieciet vāku. Dažas sekundes darbiniet ar 1. ātrumu, un tad, darbinot ierīci, pievienojiet ūdeni. Turpiniet mīcītlīdz mīkla izveido bumbu. Ietiniet to pārtikas plēvē un pirms izklāšanas un gatavošanas aptuveni uz ½ stundu nolieciet to vēsā vietā.

Piena maizītes
Sastāvdaļas: 500 g miltu, 1 ola, 80 g mīksta, gabalos sagriezta sviesta, 80 g cukura, 250 ml silta piena, 5 g sausā rauga, 1 šķipsna sāls.
Visas sastāvdaļas ielieciet traukā. Uzstādiet mīcītāju un uzlieciet vāku. Aptuveni astoņas minūtes darbiniet ar 1. ātrumu. Aptuveni vienu stundu atstājiet mīklu istabas temperatūrā, pēc tam samīciet to ar rokām. Sagrieziet mīklu nelielos gabaliņos un veidojiet no tiem mazas maizītes. Salieciet tās uz paplātes, kas pārklāta ar cepamo papīru un 30–40 minūtesļaujiet tām pacelties. Uzkarsējiet krāsnilīdz 200°C. Apsmērējiet maizītes ar olas dzeltenumu, kam pievienots nedaudz piena un cukura. Cepiet aptuveni 20 minūtes.

Saldais kēkss
Sastāvdaļas: 200 g miltu, 4 olas, 1 paciņa (11g) cepamā pulvera, 100 ml auksta piena, 50 ml olīveļļas, 12 kaltētu tomātu, 200 g fetas siera, 15 zaļās olīvas bez kauliņiem un sagrieztas gabaliņos, sāls, pipari.
Visas sastāvdaļas, izņemot miltus, ielieciet traukā. Uzstādiet maisītāju un uzlieciet vāku. Dažas sekundes darbiniet ar 1. ātrumu, tad, darbinot ierīci, pamazām pievienojiet miltus. Kopumā maisiet trīs minūtes. Krāsni uzkarsējietlīdz 180°C. Mīklulieciet iepriekš ietaukotā un ar miltiem izkaisītā kēksa formā. Cepiet aptuveni 40 minūtes.

Sāļais kēkss
Sastāvdaļas: 200 g miltu, 4 olas, 1 paciņa (11g) cepamā pulvera, 100 ml auksta piena, 50 ml olīveļļas, 12 kaltētu tomātu, 200 g fetas siera, 15 zaļās olīvas bez kauliņiem un sagrieztas gabaliņos, sāls, pipari.
Uzkarsējiet krāsnilīdz 180°C. Kēksa formu ietaukojiet un izkaisiet ar miltiem. Traukā ielieciet miltus, olas un cepamo pulveri. Uzstādiet maisītāju un uzlieciet vāku. Iedarbiniet ar 1. ātrumu un paātrinietlīdz 3. ātrumam. Darbinot ierīci pusotru minūti, pievienojiet olīveļļu un pienu. Pārslēdziet uz 1. ātrumu un pievienojiet kaltētos tomātus, fetas sieru un olīvas. Pievienojiet sāli un piparus. Sagatavoto mīklulejiet kēksa formā un cepiet 30līdz 40 minūtes.

LV

APRAŠYMAS

- Prieš naudodami aparatą pirmą kartą, atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją ir išsaugokite ją bei atminkite, kad jei nesilaikysite naudojimo instrukcijos, gamintojas atleidžiamas nuo bet kokios atsakomybės.
- Asmenys (taip pat ir vaikai), kurių fizinės, jutiminės arba protinės galimybės ribotos bei nepatyrę ar nesąmoningi asmenys negali naudotis šiuo aparatu, jei jų neprižiūri asmuo, atsakingas už šių asmenų saugumą, priežiūrą ar jie iš anksto nėra gavę instrukcijų dėl prietaiso naudojimo. **Vaikus reikia prižiūrėti, kad jie nežaistų su aparatu.**
- Ierīce ir paredzēta lietošanai tikai ēdienu gatavošanai iekštelpās, kas atrodas augstumālīdz 2000 m v.j.l
- Jei aparatas veikia netinkamai arba buvo sugadintas, jo nebenaudokite. Tokiu atveju kreipkitės į patvirtintas dirbtuves (žr. sąrašą aptarnavimo knygelėje).
- Bet kokie aptarnavimo darbai, išskyrus valymą ir įprastus priežiūros darbus, kuriuos atlieka klientas, turi būti atlikti patvirtintose remonto dirbtuvėse (žr. sąrašą aptarnavimo knygelėje.
- Prieš surinkdami, išmontuodami ar valydami prietaisą būtinai atjunkite jį nuo elektros tiekimo.
- Atminkite, netinkamai naudodami prietaisą galite susižeisti.
- Būkite atsargūs pildami karštą skystį į kombainą ar maišytuvą, nes staiga pradėjęs garuoti karštas skystis gali ištekėti iš prietaiso.
- Nenardinkite aparato, maitinimolaido arba kištuko į vandenį ar bet kokį kitą skystį.
- Nekaitinkite priedų mikrobangų krosnelėje.
- Jūsų pačių saugumui naudokite tik tuos priedus ir atsargines dalis, kurios yra skirtos jūsų prietaisui ir parduodamos

LT

patvirtintame techninio aptarnavimo centre.
- Visada išimkite maišytuvo indą (d) arba centrifugą (h) prieš nuspausdami daugiafunkcės galvutės (a3) atfiksavimo mygtuką (a2).
- Prieš keisdami priedus arba liesdami veikimo metu judančias dalis, išjunkite aparatą ir atjunkite maitinimą.
- Kai prietaisas veikia, nelieskite maišytuvo priedų ar peilių.
- Saugokitės, kad ilgi plaukai, šalikas, kaklaraištis ir pan. nekybotų virš veikiančio aparato.
- Niekada nekiškite stalo įrankių (šaukšto, mentelės…) į dangčių (b2), (d2) arba (h2) kaminą bei į būgno dėtuvę (g1).
- Peiliai yra labai aštrūs, todėl, kad išvengtumėte sužalojimų, elkitės su jais atsargiai ištuštindami maišytuvo indą arba mini mėsmalę, montuodami ar išmontuodami pjaustyklės būgną A (e5), mini mėsmalę ir mėsmalės galvutę (priklausomai nuo modelio), taip pat valydami visus priedus.
- Nenaudokite šio prietaiso ne maisto produktams maišytiar plakti.
- Nepilkite verdančio skysčio (daugiau nei 80 °C/176 °F) į dubenis (b1 ir d1, priklausomai nuo modelio).
- Visada į maišytuvo indą iš pradžių supilkite skystas sudedamąsias dalis prieš sudėdami kietas.
- Kad gaminys neišsilietų, neviršykite didžiausio dubens ar indo lygio, jei jis nurodytas.
- Niekada nekiškite pirštų ar kitų šiam tikslui neskirtų daiktų įmaišytuvo indą aparatui veikiant.
- Niekada nenuimkite dangtelio arba maišytuvo indo, kolaparatas visiškai nesustos.
- Visada naudokite stumtuvą (e3) su daržovių pjaustymo priedu (e) ir mėsmalės galvute (priklausomai nuo modelio), kad nukreiptumėte maistą į tiekimo vamzdį. Niekada nenaudokite

LT

pirštų, šakutės, šaukšto, peilio ar bet kokio kito daikto.

- Nenaudokite maišytuvo indo (d) be dangtelio (d2), be ingredientų ar tik su sausais produktais.
- Vienu metu naudokite tik vieną priedą.
- Nenaudokite aparato talpų (b1, d1) vietoje indų (sušaldymui, kepimui, sterilizavimui ir pan.)..
- Šis prietaisas neskirtas naudoti buityje ir panašiose srityse (tokiu atveju netaikoma garantija), pvz.:
  – parduotuvių darbo srityse, biuruose ir kitose darbo aplinkose;
  – ūkiuose,
  – viešbučiuose, moteliuose ir kitose gyvenamosios paskirties patalpose (jų klientams),
  – svečių namų tipo aplinkose.
- Žr. kiekvieno papildomo įrenginio naudojimo instrukciją, jei norite nustatyti greitį ir veikimolaiką.
- Žr. naudojimo instrukciją, jei norite įmontuoti ir išmontuoti prietaiso papildomą įrangą.
- Žr. instrukciją, kaip pirmą kartą ir reguliariai valyti su maistu besiliečiančias dalis, taip pat, kaip valyti ir prižiūrėti prietaisą.

TIK EUROPOS RINKOMS

- Su visais priedais (priklausomai nuo modelio), išskyrus plaktuvą (c3) ir trintuves (e6,e7,e8,e9): vaikams draudžiama naudoti šį prietaisą. Laikykite prietaisą ir jo maitinimo laidą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
  Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu.
- Šį prietaisąleidžiama naudoti asmenims, kurių fizinės, jutiminės arba protinės galimybės yra apribotos, taip pat asmenims, neturintiems atitinkamos patirties arba žinių, jeigu jie yra prižiūrimi arba supažindinami su prietaiso saugaus naudojimo nurodymais ir jeigu jie supranta pavojus.

LT

- Plaktuvą (c3) ir trintuves (e6,e7,e8,e9) gali naudoti 8 metų ir vyresnio amžiaus vaikai, su sąlyga, kad jie yra prižiūrimi kito asmens arba yra instruktuoti, kaip saugiai naudotis aparatu ir puikiai supranta galimus pavojus. Vaikams, kuriems yra mažiau nei 8 metai ir kurie nėra prižiūrimi suaugusiojo, draudžiama valyti prietaisą ir atlikti jo techninę priežiūrą, kurią turi atlikti naudotojas. Laikykite prietaisą ir jo maitinimo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.

Dėl prijungimo prie elektros tinklo:

- Patikrinkite, ar jūsų prietaiso galia sutampa su jūsų elektros tiekimo galia. Netinkamai prijungus prietaisą garantija nebegalioja.
- Norėdami atjungti prietaisą niekada netraukite už maitinimo laido.
- Jei aparato nenaudojate, valymo metu arba nutrūkus elektros tiekimui, atjunkite jį nuo tinklo.
- Maitinimo laidas turi būti laikomas vaikams nepasiekiamoje vietoje, toliau nuo įkaitusių aparato dalių, šilumos šaltinių arba aštrių kampų bei negali prie jųliestis.
- Jeigu maitinimo laidas arba kištukas yra pažeistas, prietaisą naudoti draudžiama. Siekiant užtikrinti saugumą šios dalys turi būti pakeistos patvirtintame techninio aptarnavimo centre (sąrašas pateikiamas aptarnavimo knygelėje).

LT

APRAŠYMAS

a - Variklio skyrius
- **a1** Greičio reguliavimo mygtukas
- **a2** Lėtasis išvadas
- **a2.1** Maišytuvo priedų išvadas
- **a2.2** Daržovių pjaustyklės išvadas
- **a3** Daugiafunkcės galvutės atfiksavimo mygtukas
- **a4** Daugiafunkcė galvutė
- **a5** Spartusis išvadas
- **a6** Liukas

LT

b - Surinktas indas
- **b1** Indas
- **b2** Dangtis

c - Maišymo priedai
- **c1** Minkytuvas
- **c2** Maišytuvas
- **c3** Kelių vijų plaktuvas

d - Maišytuvo indas (priklausomai nuo modelio)
- **d1** Indas
- **d2** Dangtis
- **d3** Dozatoriaus kamštis

e - Daržovių pjaustyklė (priklausomai nuo modelio)
- **e1** Daržovių pjaustyklės adapteris
- **e2** Būgno dėtuvė
- **e2.1** Ašis
- **e3** Stūmiklis
- **e4** Būgnolaikymo apkaba
- **e5** Būgnas A pjaustymui skiltelėmis
- **e6** Būgnas C stambiam tarkavimui
- **e7** Būgnas D smulkiam tarkavimui
- **e8** Būgnas E parmezanas (priklausomai nuo modelio)
- **e9** Bulvių smulkintuvas R (bulvių gabaliukams kepti priklausomai nuo modelio)

Modelio, kurį nusipirkote, priedai pavaizduoti etiketėje, esančioje pakuotės apatinėje dalyje.

PARUOŠIMAS NAUDOTI

- Prieš naudodami pirmą kartą išplaukite visus priedus muilinu vandeniu. Nuskalaukite ir išdžiovinkite.
- Pastatykite aparatą antlygaus, švaraus ir sauso paviršiaus, **įsitikinkite, kad reguliatoriaus mygtukas (a1) yra padėtyje „0"**, tada įjunkite aparatą.
- Įjungti galite keliais būdais:
  - **Nereguliari eiga (impulsas) :** pasukite reguliatoriaus mygtuką (a1) į padėtį „pulse" (impulsas) keliais impulsais iš eilės, kad ruošiami patiekalai būtų geriau kontroliuojami.
  - **Nuolatinė eiga:** pasukite reguliatoriaus mygtuką (a1) į pageidaujamą padėtį nuo „1" iki „4", priklausomai nuo ruošiamų patiekalų.
- Padėtį galite keisti ruošimo metu.
- Norėdami išjungti aparatą vėl nustatykite mygtuką (a1) į padėtį „0", po to išjunkite aparatą.

Apsauga nuo perkaitimo

Virtuvės prietaise yra mikroprocesorius, kuris kontroliuoja ir analizuoja veikimo galingumą. Jeigu apkrova per didelė, prietaisas prisitaikys sumažindamas greitį arba pats išsijungs. Jeigu prietaisas išsijungia, greičio keitimo mygtuką (a1) nustatykite ties padėtimi „0", ištraukite prietaiso laidą iš tinklo ir išimkite dalį produktų. Kelias minutesleiskite prietaisui pastovėti. Tuomet galite vėl įkišti prietaisolaidą į tinklą ir įjungti prietaisą pasukę greičio keitimo mygtuką (a1) ties norimu greičiu (pagal receptą).

Paragrafų numeracija atitinka rėmeliuose pateiktų schemų numeraciją.

1 - MAIŠYMAS / MINKYMAS / PLAKIMAS / EMULSIJOS RUOŠIMAS / PLAKIMAS

NAUDOJAMI PRIEDAI:

- Indas (b1)
- Dangtis (b2)
- Minkytuvas (c1), maišytuvas (c2) arba kelių vijų plaktuvas (c3

1.1 PRIEDŲ MONTAVIMAS (1 SCHEMA)

- Nuspauskite mygtuką (a3), kad atfiksuotumėte daugiafunkcę galvutę (a4), ir pakelkite ją iki atramos.
- Užfiksuokite indą (b1) (pagallaikrodžio rodyklę) ant aparato ir sudėkite produktus.
- Įstatykite reikiamą priedą (c) į išvadą (a2.1), kol pasigirs spragtelėjimas.
- Nustatykite daugiafunkcę galvutę (a4) horizontalioje padėtyje: paspauskite mygtuką (a3) ir nuleiskite rankiniu būdu daugiafunkcę galvutę (a4), kol ji užsifiksuos (mygtukas (a3) grįžta į pradinę padėtį).
- Įstumkite dangtį (b2) ant indo (b1).
  Pastaba: dangčio naudoti nebūtina. Jisleidžia apriboti taškymosi arba išsviedimo pavojų.
- Įsitikinkite, kadliukas (a6) yra tinkamoje vietoje ant sparčiojo išvado (a5).

LT

1.2. ĮJUNGIMAS

- Įjunkite pasukdami reguliatoriaus mygtuką (a1) ties pageidaujamu greičiu pagal receptą.
- Ruošimo metu galite dėti produktus pro dangtyje (b2) esančią angą.
- Norėdami išjungti aparatą vėl nustatykite mygtuką (a1) į padėtį „0".

Patarimai:

- Minkymas
- Naudokite minkytuvą (c1) **tik greičiu „1"**.
  Galite minkyti iki:
  - 500 g miltų, kai naudojate duonos tešlą (pvz., baltai duonai, duonai su grūdais ir t. t.)
  - 400 g miltų, skirtų specialiai duonai (aukštesnės rūšies nei 55 (T55) miltų: ruginei duonai, rupių miltų duonai ir pan.)
  - 250 g miltų, kai naudojate kildinamą tešlą (sviestinėms bandelėms, Elzaso pyragui, picos tešlai, sluoksniuotai tešlai ir pan.)
  - 750 g miltų pieniniam batonui (žr. bazinį receptą)
- Ilgiausias veikimolaikas: 13 min.

Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, atlikite 4 pav. pateiktus nurodymus.
Skystis tešlai iš mielių ir duonos tešlai paruošti turėtų būti 25–30 C.

Maišymas
- Naudokite maišytuvą (c2) **greičiu nuo „1" iki „4"**.
  Galite maišyti iki:
  - 1 kg biskvitinės, plikytos tešlos ir pan.
  - 2,7 kg saldaus pyrago tešlos (žr. bazinį receptą)
- **Niekada nenaudokite maišytuvo (c2) sunkiai tešlai minkyti.**
- Ilgiausias veikimolaikas: 13 min.

- Suplakimas / emulsijos ruošimas / plakimas
- Naudokite kelių vijų plaktuvą (c3) **greičiu nuo „1" iki „4"**.
  Galite ruošti: majonezą, česnakų padažą, padažus, plakti kiaušinių baltymus (iki 8 baltymų), grietinėlę (iki 500 ml) ir pan.

- **Niekada nenaudokite kelių vijų plaktuvo (c3) sunkiai tešlai minkyti arba lengvai tešlai maišyti.**
- Ilgiausias veikimolaikas: 10 min.

1.3 PRIEDŲ IŠMONTAVIMAS

- **Palaukite, kol aparatas visiškai sustos ir jį išjunkite.**
- Nuimkite dangtį (b2).
- Mygtuku (a3) atfiksuokite daugiafunkcę galvutę (a4) ir pakelkite ją į viršutinę padėtį.
- Patraukite priedą (c1), (c2) arba (c3) norėdami jį ištraukti iš daugiafunkcės galvutės.
- Nuimkite indą.

2 - SUMAIŠYMAS / IŠMAIŠYMAS / MAIŠYMAS (PRIKLAUSOMAI NUO MODELIO)

LT

Priklausomai nuo produktų pobūdžio maišytuvo indu (d) galima paruošti iki 1l tirštų mišinių ir 0,75l skystų mišinių.

NAUDOJAMI PRIEDAI:

- Maišytuvo indas (d)

2.1 PRIEDŲ MONTAVIMAS (2 SCHEMA)

- Nustatykite daugiafunkcę galvutę (a4) horizontalioje padėtyje: paspauskite mygtuką (a3) ir nuleiskite rankiniu būdu daugiafunkcę galvutę (a4), kol ji užsifiksuos (mygtukas (a3) grįžta į pradinę padėtį).
- Nuimkite sparčiojo išvado (a5)liuką (a6) traukdami jį į viršų.
- Prieš uždėdami maišytuvo indą (d) įsitikinkite, kad aparatas išjungtas.
- Uždėkite maišytuvo indą (d) ant sparčiojo išvado (a5), galimos keturios padėtys.
- Sudėkite produktus į maišytuvo indą ir užfiksuokite pateiktą dozatoriaus kamščio (d3) dangtį (d2), pasukdami jį pagallaikrodžio rodyklę.

2.2. ĮJUNGIMAS

- Įjunkite pasukdami reguliatoriaus mygtuką (a1) ties pageidaujamu greičiu pagal receptą.
  Norėdami geriau kontroliuoti mišinį ir sumaišyti jį tolygiau naudokite padėtį „Impulsas".
  Ruošimo metu galite dėti produktus nuimdami dozatoriaus kamštį (d3) nuo dangčio (d2).
- Norėdami išjungti aparatą vėl nustatykite mygtuką (a1) į padėtį „0".

Patarimai:
- Naudokite maišytuvo indą (d) **greičiu nuo „3" iki „4"**.
  Ilgiausias veikimolaikas: 3 min.
  Galite ruošti:
  - Kruopščiai sumaišytas daržovių sriubas, trintas sriubas, kompotus, pieno kokteilius, kokteilius.
  - Lengvos tešlos produktus (blynus, plikytos tešlos pyragaičius, vaisių pyragą ir pan.).
  - Jei maišymo metu ingredientai lieka prilipę prie indo dugno išjunkite aparatą, nuimkite indą, nustumkite ingredientus ant peilių, po to vėl uždėkite maišytuvo indą ir tęskite ruošti produktus.
- Niekada nepilkite į maišytuvo indą verdančio skysčio.
- Nenaudokite tuščio maišytuvo indo.
- Visada naudokite maišytuvo indą uždengę jį dangčiu.
- Niekada nenuimkite dangčio kol aparatas visiškai nesustos.
- **Visada į maišytuvo indą iš pradžių supilkite skystus ingredientus, po to – kietus.**

2.3 PRIEDO NUĖMIMAS

- **Palaukite, kol aparatas visiškai sustos ir jį išjunkite.** Nuimkite maišytuvo indą. Vėl uždėkiteliuką (a6) ant išvado (a5).

3 - TARKAVIMAS / PJAUSTYMAS SKILTELĖMIS (PRIKLAUSOMAI NUO MODELIO)

NAUDOJAMI PRIEDAI:

- Daržovių pjaustymo adapteris (e1)
- Būgno dėtuvė (e2) + stūmiklis (e3)
- Būgnai (priklausomai nuo modelio)
- Būgnolaikymo apkaba (e4)

3.1 - UDOJAMAS PRIEDASIMA SCHEMA)

- Nuspauskite mygtuką (a3), kad atfiksuotumėte daugiafunkcę galvutę (a4), ir pakelkite ją iki atramos.
- Uždėkite adapterį (e1) po daugiafunkce galvute (a4): sulygiuokite kairės pusės adapterio (e1) orientyrą su daugiafunkcės galvutės (a4) orientyru, po to pasukite, kol sulygiuosite dešinės pusės adapterio (e1) orientyrą su daugiafunkcės galvutės (a4) orientyru.
- Įdėkite į dėtuvę pasirinktą būgną ir įsitinkite, ar jis iki galo tilpo dėtuvėje. Uždėkite būgnolaikymo apkabą (e4).
- Pridėkite būgno dėtuvę (e2), palenkę į dešinę, nukreipę į adapterio išėjimą (e), sutapdinkite dvi būgno dėtuvės iškyšas su abiem adapterio įdubomis. Įstumkite iki galo. Jei uždėti yra sunku, šiek tiek pasukite būgno dėtuvės ašį (e2.1) ir įstumkite jį iš naujo. Atstatykite dėtuvės kaminą į vertikalią padėtį, kol jis užsiblokuos, pasukdami priešlaikrodžio rodyklę.
- Užfiksuokite indą (b1) (pagallaikrodžio rodyklę) ant aparato.
- Įsitikinkite, kadliukas (a6) yra tinkamoje vietoje ant sparčiojo išvado (a5).

LT

3.2- UJUNGIMAS IR PATARIMAI

- Įjunkite pasukdami reguliatorių (a1) ties „3" greičiu.
- Ilgiausias veikimolaikas: 10 min.
- Sudėkite produktus į dėtuvės kaminą ir stumkite juos stūmikliu (e3). **Niekada nestumkite ingrediento pirštais arba stalo įrankiais.**
- Norėdami išjungti aparatą pasukite reguliatorių (a1) į padėtį „0". Palaukite, kol aparatas **visiškai sustos ir jį išjunkite.**
- Atfiksuokite būgno dėtuvę, atlikdami montavimo veiksmus priešinga eilės tvarka.
- naudodami būgnus galite paruošti:
  - Stambus tarkavimas C (e6) / smulkus tarkavimas D (e7): morkos, salierai, bulvės, sūris ir pan.
  - Pjaustymas storomis riekėmis A (e5): bulvės, morkos, agurkai, obuoliai, burokėliai ir pan.
  - Parmezanasi E (e8): bulvės, parmezano sūris ir pan.

4 - NEDIDELIŲ KIEKIŲ TARKAVIMAS ((PRIKLAUSOMAI NUO MODELIO)

NAUDOJAMAS PRIEDAS:

- Sumontuotas mažasis smulkintuvas.

Naudodami mažąjį smulkintuvą per kelias sekundes galite impulsais susmulkinti: džiovintas figas, džiovintus abrikosus ir pan.
Kiekis / maks.laikas: tipas QA100: 50 g / 8 s, tipas QA200: 90 g / 8 s.
Šis mažasis smulkintuvas nėra skirtas tokiems kietiems produktams, kaip kava.

VALYMAS

- Išjunkite aparatą.
- Nenardinkite variklio bloko (a) į vandenį arba po tekančiu vandeniu. Šluostykite jį sausu arba šiek tiek sudrėkintu skudurėliu.
- Kad valyti būtų lengviau, po naudojimo greitai nuskalaukite priedus. **Visais peiliais naudokitės atsargiai, galite susižeisti**.
- Išplaukite, nuskalaukite ir nušluostykite priedus: juos visus galima plauti indaplovėje.

Patarimai:
- Jei maisto produktai (morkos, apelsinai ir pan.) nudažo priedus, nušluostykite juos skudurėliu, pamirkytu maistiniame aliejuje, po to išvalykite įprastu būdu.
- Maišytuvo indas (d): įpilkite į maišytuvo indą karšto vandens, į jį įlašinę kelislašus skysto muilo. Uždarykite dangtį. Uždėkite jį ant aparato ir įjunkite, atlikdami kelis impulsus. Nuėmę indą praplaukite jį tekančiame vandenyje ir palikite džiūti (apvertę).

LT

SUTVARKYMAS

Nelaikykite nenaudojamo aparato drėgnoje aplinkoje.

KĄ DARYTI, JEI APARATAS NEVEIKIA?

Jei aparatas neveikia, patikrinkite:
- ar jis tinkamai prijungtas;
- ar kiekvienas priedas gerai užfiksuotas;
- reguliatoriaus mygtuko (a1) padėtis: nustatykite jį ties padėtimi „0", po to vėl pasirinkite norimą greitį.

Aparatas vis tiek neveikia? Kreipkitės į patvirtintas dirbtuves (žr. sąrašą aptarnavimo knygelėje).

PAKUOTĖS MEDŽIAGŲ IR APARATO ŠALINIMAS



Pakuotę sudaro tik aplinkai nekenksmingos medžiagos, kurias galima išmesti pagal galiojančias perdirbimo nuostatas.
Norėdami grąžinti aparatą perdirbti, kreipkitės į atitinkamą savo apylinkės tarnybą.

NEBETINKAMI NAUDOTI ELEKTRONINIAI ARBA ELEKTRINIAI PRIETAISAI



Mąstykime apie aplinką!

ⓘ Šiame aparate yra įvairių vertingų arba tinkamų perdirbti medžiagų.

➲ Pristatykite jas į surinkimo punktą perdirbti.

PRIEDAI

Galite pritaikyti aparatą savo poreikiams ir iš įprasto pardavėjo arba patvirtintų remonto dirbtuvių įsigyti šiuos priedus:

Indas
Indo dangtis
Minkytuvas
Maišytuvas
Kelių vijų plaktuvas
Maišytuvo indas
Mažasis smulkintuvas
Smulkintuvo galvutė
Daržovių pjaustyklės adapteris
Daržovių pjaustyklė:
- A: pjaustyti skiltelėmis
- C: stambiai tarkuoti
- D: smulkiai tarkuoti
- E: parmezanas

Dėmesio: jokio priedo nebus galima įsigyti nepateikus naudojimo instrukcijos arba aparato.

LT

BAZINIAI RECEPTAI

Balta duona
Ingredientai: 350 g 55 tipo miltų, 210 ml šilto vandens, 5 g džiovintų konditerinių mielių, 5 g druskos.
Suberkite druską, miltus ir konditerines mieles į indą. Įstatykite minkytuvą ir dangtį. Įjunkite kelioms sekundėms 1 greičiu, po to įpilkite vandens aparatui veikiant. Minkykite maždaug 8 min. Palikite tešlą aplinkos temperatūroje 0,5 val., po to apdorokite ją rankomis suformuodami kamuolį, kurį uždėsite ant sviestu išteptos ir miltais pabarstytos kepimo skardos. Palikite kilti maždaug 1 valandai. Įkaitinkite orkaitę iki 240 °C temperatūros. Kepalo viršuje padarykite įpjovas ir patepkite šiltu vandeniu. Įdėkite į orkaitę mažą indą su vandeniu, kad susiformuotų apskrudusi plutelė. Kepkite orkaitėje 30 min.

Sluoksniuota tešla
Ingredientai: 200 g miltų, 100 g gabalėliais supjaustyto minkšto sviesto, 50 ml vandens, 1 žiupsnelis druskos.
Suberkite į indą miltus, druską ir įdėkite sviestą. Įstatykite minkytuvą ir dangtį. Įjunkite kelioms sekundėms 1 greičiu, įpilkite vandens aparatui veikiant. Minkykite, kol susiformuos gražus tešlos kamuolys. Apvyniokite jį maistine plėvele ir palikite vėsioje vietoje maždaug 0,5 val. prieš suplodami ir kepdami.

Pieninis batonas
Ingredientai: 500 g miltų, 1 kiaušinis, 80 g gabalėliais supjaustyto minkšto sviesto, 80 g cukraus, 250 ml šilto pieno, 5 g džiovintų konditerinių mielių, 1 žiupsnelis druskos.
Sudėkite ingredientus į indą. Įstatykite minkytuvą ir dangtį. Maždaug 8 minutėms įjunkite 1 greičiu. Palikite tešlą aplinkos temperatūroje maždaug 1 valandai, po to apdorokite ją rankomis. Atpjaukite nedidelius gabalėlius tešlos ir suformuokite bandeles. Sudėkite jas ant kepimo skardos, padengtos pergamentiniu popieriumi ir palikite kilti maždaug 30–40 minučių. Įkaitinkite orkaitę iki 200 °C temperatūros. Sutepkite bandeles kiaušinio tryniu su nedideliu kiekiu pieno ir cukraus. Kepkite maždaug 20 min.

Saldus pyragas
Ingredientai: 2 kiaušiniai, 125 g cukraus, 125 g minkšto sviesto gabalėliais, 250 g miltų, 70 ml pieno, 1 maišelis (11 g) cheminių mielių, 1 maišelis (6,5 g) vanilės cukraus.
Sudėkite visus ingredientus išskyrus tešlą į indą. Įstatykite maišytuvą ir dangtį. Įjunkite kelioms sekundėms 1 greičiu, po to po truputį berkite miltus aparatui veikiant. Minkykite viso 3 min. Įkaitinkite orkaitę iki 180 °C temperatūros. Sudėkite tešlą į sviestu suteptą ir miltais pabarstytą pyrago kepimo formą. Kepkite maždaug 40 min..

LT

Sūrus pyragas

Ingredientai: 200 g miltų, 4 kiaušiniai, 1 maišelis (11 g) cheminių mielių, 100 ml šalto pieno, 50 ml alyvuogių aliejaus, 12 džiovintų pomidorų, 200 g sūrio feta, 15 gabalėliais supjaustytų žaliųjų alyvuogių be kauliukų, druska, pipirai.

Įkaitinkite orkaitę iki 180 °C temperatūros. Sutepkite sviestu ir pabarstykite miltais pyrago kepimo formą. Suberkite į indą miltus, sudėkite kiaušinius ir mieles. Įstatykite maišytuvą ir dangtį. Įjunkite 1 greičiu, po to didinkite jį iki 3 greičio. Įpilkite alyvuogių aliejaus ir pieno irleiskite aparatui veikti 1 min. 30 s. Įjunkite 1-ą greitį ir suberkite džiovintus pomidorus, sūrį feta ir alyvuoges. Pasūdykite ir pabarstykite pipirais. Supilkite paruoštą mišinį į kepimo formą ir kepkite 30–40 min.

Majonezas

Ingredientai:1 kiaušinio trynys, 1 šaukštas garstyčių, 1 šaukštelis acto, 250 ml aliejaus, druska, pipirai.

Dėmesio: visi ingredientai turi būti aplinkos temperatūros.

Sudėkite visus ingredientus išskyrus aliejų į indą. Įstatykite kelių vijų plaktuvą ir dangtį. Paleiskite 1 greičiu ir pradėkite pilti aliejų plona srovele. Po 10 s, perjunkite į 4 greitį ir toliau po truputį pilkite aliejų. Supylę visą aliejųleiskite aparatui veikti 30 s.

Pastaba:laikykite šaldytuve ir suvartokite per 24 val.

Grietinėlė

Ingredientai: 250 ml skystos gerai atšaldytos grietinės, 50 g trinto cukraus.

Supilkite grietinę ir suberkite trintą cukrų į indą. Įstatykite kelių vijų plaktuvą ir dangtį. Leiskite veikti 3 greičiu 2 minutes, po to – 4 greičiu 1 min. 30 s.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

PL

- Przed pierwszym użyciem zakupionego urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją: obsługa niezgodna z zaleceniami instrukcji zwalnia producenta z wszelkiej odpowiedzialności.
- Z niniejszego urządzenia nie powinny korzystać osoby (w tym dzieci), których możliwości fizyczne, sensorycznelub mentalne są ograniczone oraz osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenialub wiedzy, z wyjątkiem sytuacji gdy mogą skorzystać z nadzorulub uzyskać instrukcje dotyczące obsługi urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do zastosowań kulinarnych i może być używane tylko wewnątrz pomieszczeń, na wysokości poniżej 2 000 m n.p.m
- Nie używać urządzenia, jeżeli nie działa ono prawidłowo lub jest uszkodzone. W takim wypadku należy zwrócić się do autoryzowanego punktu serwisowego (patrzlista w książeczce serwisowej).
- Każda interwencja niezwiązana z czyszczeniem i zwykłą konserwacją musi być wykonana w autoryzowanym punkcie serwisowym (patrzlista w książeczce serwisowej).
- Zawsze odłączać urządzenie od zasilania, jeżeli jest nieużywane, a także przed montażem, demontażemlub czyszczeniem.
- Uwaga: nieprawidłowe korzystanie z urządzenia może prowadzić do obrażeń.
- Zachować ostrożność, gdy gorący płyn jest wlewany do robota lub blendera, ponieważ może rozpryskiwać się poza urządzeniem w wyniku szybkiego doprowadzenia do wrzenia.
- Nie wkładać urządzenia, przewodu zasilania lub wtyczki do wody lub innych płynów.

PL

- Nie wkładać akcesoriów metalowych do kuchenki mikrofalowej.
- Dla własnego bezpieczeństwa używać akcesoriów i części zamiennych przeznaczonych do urządzenia, sprzedawanych w autoryzowanych punktach serwisowych.
- Przed naciśnięciem przycisku odblokowania (a2) głowicy wielofunkcyjnej (a3), należy zawsze zdjąć pojemnik miksera (d) lub sokowirówkę (h).
- Wyłączyć urządzenie i odłączyć od zasilania przed wymianą akcesoriów lub zbliżeniem do części, które poruszają się podczas działania urządzenia.
- Nie dotykać akcesoriów miksera ani noży, kiedy urządzenie jest włączone.
- Uważać, aby nad urządzeniem w czasie pracy nie zwisały długie włosy, szaliki, krawaty itp..
- Nigdy nie wkładać przyrządów kuchennych (łyżka, szpatułka…) w komin pokrywek (b2), (d2)lub (h2) oraz obudowy bębna (g1).
- Noże są bardzo ostre: aby uniknąć skaleczenia, wyjmować je ostrożnie przy opróżnieniu pojemnika blenderalub mini-rozdrabniacza, montażu i demontażu okrągłej tarki do krojenia w plastry A (e5), nasadki w mini-rozdrabniaczu i maszynce do mielenia (w zależności od modelu) oraz podczas mycia wszystkich tych akcesoriów.
- Nie używać urządzenia do rozdrabnianialub miksowania produktów innych niż żywność.
- Nie wlewać gorących płynów (o temperaturze powyżej 80°C/176°F) do mis (b1 i d1 w zależności od modelu).
- Zawsze najpierw wlać do pojemnika blendera płynne składniki, a następnie dodać składniki o stałej konsystencji.
- Aby nie dopuścić do przepełnienia, nie napełniać misylub pojemnika powyżej maksymalnego poziomu (jeżeli został oznaczony).
- Nigdy nie wkładać palcówlub innych przedmiotów do blendera, gdy urządzenie jest włączone.

PL

- Nigdy nie zdejmować pokrywylub pojemnika blendera, zanim urządzenie nie zatrzyma się zupełnie.
- Zawsze używać popychacza (e3) do akcesorium do krojenia warzyw w plastry (e) oraz do nasadki mielącej (w zależności od modelu), aby wprowadzić składniki do podajnika. Nigdy nie używać w tym celu palców, widelca,łyżki, nożalub innego przedmiotu.
- Nie używać pojemnika blendera (d) bez pokrywy (d2), bez składników lub wyłącznie z suchymi produktami.
- Używać tylko jednego akcesorium na raz.
- Nie używać pojemników (b1, d1) do zamrażania, pieczenialub sterylizacji itp.
- Jeżeli urządzenie będzie stosowane w miejscach do tego nieprzeznaczonych, nie będzie objęte gwarancją. Miejsca te to:
  - aneksy kuchenne w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach w miejscu pracy,
  - gospodarstwa rolne/agroturystyczne,
  - hotele, motele i inne ośrodki o charakterze usługowym,
  - pomieszczenia typu pokoje gościnne.
- W celu ustawienia prędkości oraz czasu działania wskazanych dla każdego z akcesoriow urządzenia należy zapoznać się z instrukcją obsługi.
- W celu złożenia urządzenia i montażu jego poszczegolnych elementow należy zapoznać się z instrukcją obsługi.
- Przed pierwszymlub regularnym myciem elementow mających kontakt z żywnością, a także całego urządzenia należy zapoznać się z instrukcją obsługi.

TYLKO RYNKI EUROPEJSKIE

- W przypadku wszystkich akcesoriów (w zależności od modelu), z wyjątkiem trzepaka (c3) i tarek (e6,e7,e8,e9): urządzenia nie mogą

używać dzieci. Przechowywać urządzenie i przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci.
Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.

- Urządzenie mogą używać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznychlub umysłowych albo osoby o niedostatecznym doświadczeniu lub niedostatecznej wiedzy, jeżeli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie korzystać z urządzenia, i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci od 8. roku życia mogą używać trzepaka (c3) i tarek (e6,e7,e8,e9) (w zależności od modelu), jeżeli znajdują się pod nadzoremlub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie korzystać z urządzenia, i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci od 8. roku życia mogą zajmować się myciem i konserwacją urządzenia, jeżeli znajdują się pod nadzorem. Przechowywać urządzenie i przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci mających mniej niż 8lat.

Przed podłączeniem do zasilania:

- Sprawdzić, czy moc urządzenia jest zgodna z napięciem w sieci elektrycznej. Nieprawidłowe podłączenie urządzenia powoduje unieważnienie gwarancji.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód w celu odłączenia urządzenia od zasilania.
- Jeżeli urządzenie nie jest używane, jeżeli ma być wyczyszczonelub jeżeli wystąpiła przerwa w dostawie prądu elektrycznego, należy je wyłączyć z sieci elektrycznej.
- Przewód zasilania należy przeprowadzać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Nie może on też dotykać ani znajdować się w pobliżu rozgrzanych elementów urządzenia, w pobliżu źródeł ciepłalub ostrych krawędzi.
- Jeżeli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, nie używać urządzenia. W celu zapewnienia jego dalszej bezpiecznej pracy, należy dokonać wymiany uszkodzonych części w autoryzowanym serwisie (patrzlista w książce serwisowej).

PL

OPIS

a - Silnik
- **a1** Pokrętło do regulacji prędkości
- **a2** Wolnoobrotowy trzpień napędu
- **a2.1** Napęd akcesoriów do mieszania
- **a2.2** Napęd szatkownicy
- **a3** Przycisk odblokowujący głowicę wielofunkcyjną
- **a4** Głowica wielofunkcyjna
- **a5** Szybkoobrotowy trzpień napędu
- **a6** Pokrywka

b - Misa (zestaw)
- **b1** Pojemnik
- **b2** Pokrywa

c - Akcesoria do mieszania
- **c1** Hak do wyrabiania ciasta
- **c2** Miszadło
- **c3** Trzepaczka

d - Pojemnik blendera (zależnie od modelu)
- **d1** Pojemnik
- **d2** Pokrywa
- **d3** Korek - dozownik

e - Szatkownica (zależnie od modelu)
- **e1** Przejściówka szatkownicy
- **e2** Obudowa bębna
- **e2.1** Oś
- **e3** Popychacz
- **e4** Pierścień utrzymujący bęben
- **e5** Bęben A do krojenia na plasterki
- **e6** Bęben C do tarcia grubego
- **e7** Bęben D do tarcia na drobno
- **e8** Bęben E do parmezan (w zależności od modelu)
- **e9** Tarka do ziemniaków R (do placków ziemniaczanych - w zależności od modelu)

Akcesoria dostarczone z modelem, który Państwo nabyli, są przedstawione na etykiecie umieszczonej na górze opakowania.

URUCHOMIENIE

- Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części akcesoriów w wodzie z płynem do mycia. Opłukać i wysuszyć.
- Umieścić urządzenie na płaskiej, czystej i suchej powierzchni, **sprawdzić, czy pokrętło do regulacji (a1) znajduje się w położeniu „0"**, następnie podłączyć urządzenie.
- Uruchomienie można wykonać na kilka sposobów:
  - **Praca przerywana (pulse):** Obrócić pokrętło do regulacji (a1) na pozycję „pulse", naciskając kilka razy dla uzyskania idealnej kontroli nad przygotowywanym produktem.
  - **Praca ciągła:** Obrócić pokrętło do regulacji (a1) na wybraną pozycję od „1" do „4" zależnie od przygotowywanego produktu.
- Pozycję można zmieniać w trakcie pracy.
- Aby wyłączyć urządzenie, należy ustawić pokrętło (a1) na pozycji „0", następnie należy odłączyć urządzenie.

Ochrana proti přetížení:
Váš kuchyňský spotřebič je vybaven mikroprocesorem, který kontroluje a analyzuje provozní výkon. V případě velkého přetížení se spotřebič přizpůsobí snížením rychlosti nebo se zcela zastaví. V případě zastavení vraťte volič měniče rychlosti (a1) do polohy „0", odpojte spotřebič ze sítě a vyjměte část ingrediencí. Nechte spotřebič několik minut odpočívat. Poté ho můžete znovu zapojit do sítě a spustit otočením voliče měniče rychlosti (a1) na požadovanou rychlost podle receptu.

Numeracja poszczególnych punktów odpowiada numeracji schematów w ramce.

PL

1 - MIESZANIE/WYRABIANIE CIASTA / UBIJANIE / EMULGOWANIE / TRZEPANIE

STOSOWANE AKCESORIA:
- Misa (b1)
- Pokrywa (b2)
- Hak (c1)lub mieszadło (c2),lub trzepaczka (c3))

1.1 MONTAŻ AKCESORIÓW (SCHEMAT 1)
• Nacisnąć przycisk (a3), aby odblokować głowicę wielofunkcyjną (a4) i unieść ją do oporu.
• Zablokować misę (b1) (wlewo) na urządzeniu i umieścić w niej składniki.
• Założyć wybrane akcesorium (c) na trzpień napędu (a2.1) w sposób powodujący zatrzaśnięcie.
PL • Ustawić głowicę wielofunkcyjną (a4) w położeniu poziomym: nacisnąć przycisk (a3) i opuścić ręcznie głowicę wielofunkcyjną (a4) do punktu zablokowania (ustawienie przycisku (a3) w położeniu początkowym).
• Założyć pokrywę (b2) na misę (b1).
Uwaga: Użycie pokrywy nie jest obowiązkowe. Pokrywa ogranicza ryzyko powstawania odprysków lub chlapania.
• Należy upewnić się, że pokrywka (a6) jest prawidłowo umieszczona na szybkoobrotowym trzpieniu napędu (a5).

1.2 URUCHOMIENIE
• Uruchomić, obracając pokrętło do regulacji (a1) na wybraną prędkość w zależności od przepisu.
• Przez otwór w pokrywie (b2) można dodawać składniki w trakcie przyrządzania.
• Aby wyłączyć urządzenie, należy obrócić pokrętło (a1) na pozycję „0".

Wskazówk:
- Wyrabianie ciasta
- Używać haka (c1) **wyłącznie z prędkością „1".**
W ten sposób można wyrabiać:
- do 500g mąki na ciasto chlebowe (np.: chleb biały, chleb z ziarnami itp.)
- 400g specjalnej mąki na chleb (mąka o typie wyższym niż 550 (T550): chleb żytni, chleb pełnoziarnisty, ...)
- 250g mąki na ciasto do wyrośnięcia (bułki, babki drożdżowe, ciasto na pizzę, ciasto kruche itp.)
- 750g mąki na chleb mleczny (zobacz przepis podstawowy)
- Maksymalny czas działania: 13 min.

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zastosować się do wskazówek na rys. 4.
Rozczyn do ciasta drożdżowego i ciasta na chleb powinien mieć temperaturę 25-30 C.

- Mieszanie
- Używać mieszadła (c2) **z prędkością od „1" do „4".**
W ten sposób można wymieszać:
- do 1 kg ciasta typu "quatre quarts" (w którym podstawowe składniki są odmierzane w tej samej ilości), ciasta ptysiowego itp.
- do 2,7 kg ciasta na ciasto ucierane (zobacz przepis podstawowy)
- Nie używać nigdy mieszadła (c2) do wyrabiania ciast ciężkich.
- Maksymalny czas działania: 13 min.

- Ubijanie/emulgowanie/trzepanie
- Używać trzepaka (c3) **z prędkością od „1" do „4".**
W ten sposób można przyrządzać: majonez, sos czosnkowy, sosy, pianę z białka (do 8 białek), bitą śmietanę (do 500 ml) itp.
- **Trzepaka (c3) nie należy nigdy używać do wyrabiania ciężkich ciast albo mieszania ciast lekkich.**
- Maksymalny czas działania: 10 min.

1.3 DEMONTAŻ AKCESORIÓW
• **Odczekać, aż urządzenie zatrzyma się całkowicie, i odłączyć je.**
• Zdjąć pokrywę (b2).
• Za pomocą przycisku (a3), odblokować głowicę wielofunkcyjną (a4) i ustawić ją w górnym położeniu.
• Pociągnąć za akcesoria (c1), (c2)lub (c3), aby zdjąć je z głowicy wielofunkcyjnej.
• Wyjąć misę.

2 - HOMOGENIZACJA / MIESZANIE / MIKSOWANIE (ZALEŻNIE OD MODELU)

PL

Zależnie od rodzaju potrawy w pojemniku blendera (d) można przygotować do 1l gęstej mieszanki i 0,75l płynnej mieszanki.

STOSOWANE AKCESORIA:
- Pojemnik blendera (d)

2.1 MONTAŻ AKCESORIÓW (SCHEMAT 2)
• Ustawić głowicę wielofunkcyjną (a4) w pozycji poziomej: nacisnąć przycisk (a3) i opuścić ręcznie głowicę wielofunkcyjną (a4) do punktu zablokowania (ustawienie przycisku (a3) w położeniu początkowym).
• Zdjąć pokrywkę (a6) z szybkoobrotowego trzpienia napędu (a5), pociągając ją do góry.
• Przed umieszczeniem pojemnika blendera (d) upewnić się, że urządzenie zatrzymało się.
• Umieścić pojemnik blendera (d) na szybkoobrotowym trzpieniu napędu (a5), dostępne są cztery pozycje.
• Umieścić produkty w pojemniku blendera i zablokować pokrywę (d2) z korkiem dozownikiem (d3), obracając ją w prawo.

2.2 URUCHOMIENIE
• Uruchomić, obracając pokrętło do regulacji (a1) na wybraną prędkość w zależności od przepisu. W celu zapewnienia idealnej kontroli miksowania i dobrego rozmieszania potrawy należy używać pozycji „pulse".
W trakcie przyrządzania można dodawać produkty, zdejmując korek-dozownik (d3) w pokrywie (d2).
• Aby wyłączyć urządzenie, należy obrócić pokrętło (a1) na pozycję „0".

Wskazówki:
- Używać pojemnika blendera (d) **z prędkością od „3" do „4"**.
Maksymalny czas działania: 3 min.
W ten sposób można przyrządzać:
- Zmiksowane zupy, kremy, musy, milk-shake'i, koktajle.
- Ciasta płynne (naleśniki, pączki, gofry, biszkopty itp.).
- Jeżeli podczas miksowania składniki przykleją się do ścianek pojemnika, należy wyłączyć urządzenie, zdjąć pojemnik, zsunąć składniki na noże i założyć pojemnik w celu kontynuowania miksowania.
- W żadnym razie nie wolno wlewać do pojemnika blendera wrzących płynów.
- Nie używać pojemnika blendera bez produktów.
- Zawsze używać pojemnika blendera z pokrywą.
- Nigdy nie zdejmować pokrywy przed całkowitym zatrzymaniem urządzenia.
- **Do pojemnika blendera należy zawsze najpierw wkładać składniki płynne a następnie składniki stałe.**

2.3 DEMONTAŻ AKCESORIÓW
• **Odczekać, aż urządzenie zatrzyma się całkowicie, i odłączyć je**. Zdjąć pojemnik blendera.Założyć z powrotem pokrywkę (a6) na trzpień napędu (a5).

3 - TARCIE / KROJENIE (ZALEŻNIE OD MODELU)

STOSOWANE AKCESORIA:
- Przejściówka do szatkownicy (e1)
- Obudowa bębna (e2) + popychacz (e3)
- Bębny (zależnie od modelu)
- Pierścień przytrzymujący bęben (e4)

PL

3.1 MONTAŻ AKCESORIÓW (SCHEMAT 3)
• Nacisnąć przycisk (a3), aby odblokować głowicę wielofunkcyjną (a4) i unieść ją do oporu.
• Umieścić przejściówkę (e1) pod głowicą wielofunkcyjną (a4): wyrównaćlewy wskaźnik na przejściówce (e1) z wskaźnikiem na głowicy wielofunkcyjnej (a4), następnie obrócić do momentu, w którym prawy wskaźnik na przejściówce (e1) wyrówna się ze wskaźnikiem na głowicy wielofunkcyjnej (a4).
• Włożyć w obudowę wybrany bęben i sprawdzić, czy jest wsunięty całkowicie w obudowę. Założyć pierścień przytrzymujący bęben (e4).
• Ustawić zamontowaną obudowę bębna (e2) nachyloną w prawo na wprost napędu przejściówki (e), wyrównać dwa złącza bagnetowe obudowy bębna z dwoma rowkami w przejściówce. Wsunąć ją w głąb. Jeżeli występują trudności z wsunięciem,lekko przekręcić oś (e2.1) obudowy bębna i wsunąć ponownie. Ustawić kominek w pionie do zablokowania obracając wlewo.
• Zablokować misę (b1) (wlewo) na urządzeniu.
• Należy upewnić się, że pokrywka (a6) jest prawidłowo umieszczona na szybkoobrotowym trzpieniu napędu (a5).

3.2 - UARUCHOMIENIE I ZALECENIA
• Uruchomić ustawiając regulator (a1) w pozycji „3".
• Maksymalny czas działania: 10 min.
• Produkty należy wkładać w komin obudowy i dociskaćlekko za pomocą popychacza (e3).
Nigdy nie popychać składników palcami lub innymi przyborami kuchennymi.
• Aby wyłączyć urządzenie, należy obrócić regulator (a1) na pozycję „0". Odczekać, **aż urządzenie zatrzyma się całkowicie, i odłączyć je.**
• Odblokować obudowę bębna obracając ją w przeciwnym kierunku niż przy montażu.
• Za pomocą bębnów można wykonać:
- Tarcie na grubo C (g4) / tarcie na drobno D (g5): marchew, seler, ziemniaki, ser itp.
- Krojenie na grubo A (e5): ziemniaki, marchew, ogórki, jabłka, buraki itp.
- Do parmezan E (e8): ziemniaki, parmezan itp.

4 - SIEKANIE MAŁYCH ILOŚCI (ZALEŻNIE OD MODELU)

STOSOWANE AKCESORIA:
- Złożony mini-rozdrabniacz.

Za pomocą mini-rozdrabniacza w kilka sekund można posiekać pulsacyjnie: suszone figi, suszone morele itp.
Ilość / maks. czas: model QA100: 50g / 8s, model QA200: 90g / 8s.
Mini-rozdrabniacz nie nadaje się do przetwarzania produktów twardych, takich jak kawa.

CZYSZCZENIE

• Odłączyć urządzenie.
• Nie zanurzać silnika (a) w wodzie ani nie wkładać pod bieżącą wodę. Wytrzeć suchąlublekko wilgotną ścierką.
• Dla ułatwienia czyszczenia, należy opłukać akcesoria po użyciu. **Posługiwać się nożami z zachowaniem ostrożności ze względu na ryzyko zranienia**.
• Umyć, opłukać i wysuszyć akcesoria: wszystkie akcesoria można myć w zmywarce.
Porady:
- W razie zabarwienia akcesoriów przez produkty (marchew, pomarańcze itp.) należy je przetrzeć ścierką nasączoną olejem jadalnym, a następnie normalnie umyć.
- Pojemnik miksera (d): wlać ciepłą wodę i kilka kropel płynu do mycia naczyń do pojemnika miksera. Zamknąć pokrywę. Założyć na urządzenie i wykonać kilka impulsów.
Po zdjęciu wypłukać pojemnik wodą i pozostawić do wyschnięcia (pojemnik skierowany dnem do góry).

PL

PRZECHOWYWANIE

Nie przechowywać urządzenia w miejscu wilgotnym.

CO ROBIĆ, JEŻELI URZĄDZENIE NIE DZIAŁA?

Jeżeli urządzenie nie działa, sprawdzić, czy:
- Wtyczka jest włożona do gniazdka.
- Wszystkie akcesoria są zablokowane.
- Położenie pokrętła do regulacji (a1): ustawić pokrętło na pozycję „0", a następnie ponownie wybrać żądaną prędkość.

Urządzenie nadal nie działa? Należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu (patrzlista w książeczce serwisowej).

UTYLIZACJA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA



Opakowanie zawiera wyłącznie materiały niestanowiące zagrożenia dla środowiska, które mogą być utylizowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi recyklingu. O informacje dotyczące możliwości utylizacji takich urządzeń należy zwracać się do odpowiedniego organu w swoim miejscu zamieszkania.

END-OF-LIFE ELECTRICAL OR ELECTRONIC PRODUCTS



Think of the environment first!
ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
➲ Leave it at a local civic waste collection point.

AKCESORIA

Urządzenie można dostosować do swoich potrzeb, dokupując następujące elementy wyposażenia w sklepielub autoryzowanym serwisie:

Misa	Końcówka do mielenia mięsa
Pokrywa misy	Przejściówka szatkownicy Szatkownica:
Mieszadło hakowe	- A: krojenie na plastry
Malakser	- C: tarcie na grubo
Trzepak	- D: tarcie na drobno
Pojemnik miksera	- E: do parmezan
Mini-rozdrabniacz	

PL

Uwaga: żadne akcesorium nie zostanie sprzedane bez przedstawienia instrukcji obsługi lub urządzenia.

PODSTAWOWE PRZEPISY

Biały chleb

Składniki: 350 g mąki typu 55, 210 mlletniej wody, 5 g drożdży piekarskich w proszku, 5 g soli.

W misie umieścić sól, mąkę i drożdże piekarskie. Założyć mieszadło hakowe i pokrywę.

Na kilka sekund włączyć urządzenie z prędkością 1, a następnie dodawać wodę przy włączonym urządzeniu. Wyrabiać przez około 8 min. Pozostawić ciasto w temperaturze pokojowej na ½ godziny, następnie ponownie wyrobić ciasto ręcznie i uformować z niego kulę. Umieścić kulę w posmarowanej masłem i posypanej mąką blasze. Zostawić do wyrośnięcia przez około 1 godzinę. Rozgrzać piekarnik w temp. 240°C. Zrobić nacięcia na wierzchu bochenka i polej goletnią wodą. Wstawić do piekarnika niewielkie naczynie z wodą, co ułatwi powstanie złocistej skórki. Piec przez 30 min.

Ciasto kruche

Składniki: 200 g mąki, 100 g miękkiego masła pokrojonego w kawałki, 50 ml wody, 1 szczypta soli.

W misie umieścić mąkę, masło i sól. Założyć mieszadło hakowe i pokrywę. Na kilka sekund włączyć urządzenie z prędkością 1, a następnie dodawać wodę przy włączonym urządzeniu. Wyrabiać, aż z ciasta uformuje się kula. Zawinąć ciasto w folię do żywności i pozostawić w chłodnym miejscu przez około ½ godziny, następnie rozwałkować i upiec.

Bułeczki mleczne

Składniki: 500 g mąki, 1 jajko, 80 g miękkiego masła pokrojonego w kawałki, 80 g cukru, 250 mlletniego mleka, 5 g drożdży piekarskich w proszku, 1 szczypta soli.

Umieścić wszystkie składniki w misie. Założyć mieszadło hakowe i pokrywę. Włączyć urządzenie z prędkością 1 na około 8 min. Odstawić ciasto w temperaturze pokojowej na około 1 godzinę, następnie wyrobić ręcznie. Odcinać małe kawałki ciasta i formować podłużne bułki. Umieścić bułki na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i pozostawić do wyrośnięcia na około 30–40 minut. Podgrzać piekarnik do 200°C. Posmarować bułki żółtkiem z odrobiną mleka i cukru. Piec około 20 min.

Słodkie ciasto

Składniki: 2 jajka, 125 g cukru, 125 g miękkiego masła pokrojonego na kawałki, 250 g mąki, 70 ml mleka, 1 torebka (11 g) proszku do pieczenia, 1 torebka (6,5g) cukru waniliowego.

Wszystkie składniki oprócz mąki umieścić w misie. Założyć malakser i pokrywę. Na kilka sekund włączyć urządzenie z prędkością 1, a następnie powoli dodawać mąkę przy włączonym urządzeniu. Wyrabiać łącznie przez 3 minuty. Podgrzać piekarnik do 180°C.

Umieścić ciasto w posmarowanej masłem i posypanej mąką keksówce. Piec przez około 40 min.

Ciasto słone

Składniki: 200 g mąki, 4 jajka, 1 torebka (11 g) proszku do pieczenia, 100 ml zimnego mleka, 50 ml oliwy z oliwek, 12 suszonych pomidorów, 200 g sera feta, 15 zielonych oliwek bez pestek pokrojonych na kawałki, sól, pieprz.

Rozgrzać piekarnik do 180°C. Keksówkę posmarować masłem i posypać mąką. W misie umieścić mąkę, jajka i proszek do pieczenia. Założyć malakser i pokrywę. Włączyć urządzenie z prędkością 1, następnie zwiększyć do prędkości 3. Dodać oliwę z oliwek i mleko przy włączonym urządzeniu. Wyrabiać przez 1 min 30 s. Przełączyć na prędkość 1 i dodać suszone pomidory, fetę i oliwki. Posolić i popieprzyć. Włożyć ciasto do formy i piec przez 30–40 min.

Majonez

Składniki:1 żółtko, 1łyżka musztardy, 1łyżeczka octu winnego, 250 ml oleju, sól, pieprz.

Uwaga: wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową.

W misie umieścić wszystkie składniki oprócz oleju. Założyć trzepak i pokrywę. Włączyć urządzenie z prędkością 1 i powoli dodawać olej. Po 10 s przełączyć urządzenie na prędkość 4 i dalej powoli dodawać olej. Po wlaniu całego oleju pozostawić włączone urządzenie przez 30 s.

Uwaga: Przechowywać wlodówce i spożyć w ciągu 24 godzin.

Bita śmietana

Składniki: 250 ml mocno schłodzonej płynnej śmietanki, 50 g cukru pudru.

W misie umieścić śmietankę i cukier puder. Założyć trzepak i pokrywę. Włączyć urządzenie z prędkością 3 na 2 minuty, a następnie przełączyć na prędkość 4 i pozostawić uruchomione przez 1 min. 30 s.

PL

SIKKERHETSINSTRUKSJONER

NO

- Les bruksanvisningen nøye før du tar i bruk apparatet første gang, og oppbevar den for senere bruk. Bruk i strid med bruksanvisningen fritar produsenten for ethvert ansvar.
- Dette apparatet er ikke ment brukt av personer (inkludert barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse personene overvåkes eller får nødvendige instruksjoner i bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Dette apparatet er kun beregnet på matlaging innendørs, i høyde over havet på under 2000 m.
- Ikke bruk apparatet hvis det har blitt skadet eller ikke fungerer som det skal. Ta det med til et autorisert servicesenter (se listen i servicehåndboken).
- Alt annet arbeid enn vanlig rengjøring og vedlikehold utført av kunden, skal gjøres av et autorisert servicesenter (se listen i servicehåndboken).
- Koble alltid apparatet fra strømuttaket dersom det skal bli stående uten tilsyn, og før enhver sammenmontering, framontering og rengjøring.
- Husk at du kan skade deg selv dersom du ikke bruker apparatet på korrekt vis.
- Vær forsiktig dersom du heller varm væske inn i foodprocessoren eller mikseren da den varme væsken kan sprute ut igjen på grunn av plutselig fordamping.
- Ikke ha apparatet, ledningen eller støpselet i vann eller annen væske.
- Ikke sett tilbehørsdelene i mikrobølgeovnen.
- For din sikkerhet, bruk kun tilbehør og reservedeler som erlaget for apparatet og som selges av et godkjent servicesenter.

- Ta alltid ut blenderkannen (d) eller saftpressen (h) før du trykker på åpneknappen (a2) for flerfunksjonshodet (a3).
- Slå av apparatet og koble det fra før du skifter ut tilbehørsdelene eller kommer i nærheten av deler som er i bevegelse mens apparatet er i gang.
- Rør ikke mikserens tilbehør eller kniver under drift.
- Ikke la langt hår, skjerf, slips osv. henge over apparatet mens det er i gang.
- Stikk aldri redskaper (skje, sleiv ...) ned i sjakten i lokkene (b2), (d2) eller (h2) eller i trommelhuset (g1).
- Knvibladene er veldig skarpe. For å unngå ulykker, håndter dem med forsiktighet når du tømmer mikserens bolle eller denlille hakkemaskinen, når du sammenmonterer og framonterer snittetrommelenA (e5), denlille hakkemaskinen og hakkehodet (avhengig av modell), og når du rengjør alt tilbehør.
- Bruk ikke apparatet til å blande eller mikse noe som ikke er matvarer.
- Hell ikke kokende væske (over 80°C/176°F) i bollene (b1 og d1, avhengig av modell).
- Ha alltid flytende ingredienser i blenderbollen først, før du føyer til solide ingredienser.
- Fyll ikke bollen eller kannen opp over maksimumsnivået (dersom det står markert), dette for å unngå at det flyter over.
- Plasser aldri fingrene eller gjenstander i blenderbollen når apparatet går.
- Fjern aldrilokket eller blenderkannen før apparatet har stoppet helt opp.
- Bruk alltid stapperen (e3) med grønnsakskuttetilbehøret (e) og snittehodet (avhengig av modell) til å føre matvarene inn i påfyllingssjakten. Bruk aldri fingre, gaffel, skje, kniv eller obndre gjenstander til dette.

- La ikke mikserkannen (d) fungere uten lokk (d2), uten ingredienser eller kun med tørre produkter.
- Bruk kun ett tilbehør av gangen.
- Bruk aldri bollen eller kannen (b1, d1) som beholder (til frysing, steking, sterilisering ...).
- Apparatet er ikke ment for (garantien dekker ikke) følgende bruk i hjemmet ellerlignende steder, som f.eks.:
  - Kjøkkensoner i butikker, kontorer eller på andre arbeidsplasser;
  - På gårder
  - Av kunder på hotell, motell og andre overnattingssteder
  - På steder som f.eks. bed & breakfast.
- Se bruksanvisningen for regulering av hastighet og funksjonstiden for hvert tilbehør.
- Se bruksanvisningen for sammenmontering av apparatets tilbehør.
- Se bruksanvisningen for første gangs og regelmessig rengjøring av deler som er i kontakt med matvarene, og for annen rengjøring og vedlikehold av apparatet.

NO

KUN FOR EUROPEISKE MARKEDER

- Gjelder alt tilbehør (avhengig av modell) unntatt visp (c3) og rivjern (e6,e7,e8,e9): Apparatet skal ikke brukes av barn. Hold apparatet ogledningen utilgjengelig for barn.
  Barn skal ikkeleke med apparatet.
- Dette apparatet kan brukes av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med utilstrekkelig erfaring eller kunnskap, på den betingelse at de er under tilsyn eller har mottatt nødvendig instruksjon for å kunne bruke apparatet på en sikker måte og at de har forståelse for faremomentene.
- Vispen (c3) og rivjernene (e6,e7,e8,e9) (avhengig av modell) kan brukes av barn over 8 år dersom de er under tilsyn eller har mottatt nødvendig instruksjon for å kunne bruke apparatet på en sikker måte og at de har forståelse for faremomentene. Rengjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn med mindre de er over 8 år gamle, og er under tilsyn. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn på under 8 år.

Kun ved tilkobling til strøm:

- Kontroller at apparatets spenning svarer til spenningen i den elektriske installasjonen. Ikke korrekt tilkobling vil gjøre at garantien ikke gjelder.
- Trekk aldri iledningen for å koble fra apparatet.
- Apparatet må kobles fra når det ikke er i bruk, ved rengjøring eller ved strømbrudd.
- Strømledningen må være utenfor barns rekkevidde og må ikke plasseres nær eller i kontakt med varme deler av apparatet, varme overflater eller skarpe kanter.
- Bruk ikke apparatet dersomledningen eller støpselet er skadet. Av sikkerhetsmessige årsaker må disse delene byttes ut av et autorisert serviceverksted (selisten i håndboken).

NO

BESKRIVELSE

a - Motorenhet
- **a1** Hastighetsbryter
- **a2** Langsom utgang
- **a2.1** Utgang til blandetilbehør
- **a2.2** Utgang til grønnsakskuttere
- **a3** Åpneknapp for flerfunksjonshodet
- **a4** Flerfunksjonshode
- **a5** Hurtigutgang
- **a6** Deksel

NO

b - Bolleenhet
- **b1** Bolle
- **b2** Lokk

c - Blandetilbehør
- **c1** Eltekrok
- **c2** Blandekniv
- **c3** Ballongvisp

d - Blenderkanne (avhengig av modell)
- **d1** Kanne
- **d2** Lokk
- **d3** Doseringskork

e - Grønnsakskutter (avhengig av modell)
- **e1** Adapter til grønnsakskuttere
- **e2** Trommelhus
- **e2.1** Akse
- **e3** Stapper
- **e4** Festering til trommelen
- **e5** Trommel A skiver
- **e6** Trommel C grovriving
- **e7** Trommel D finriving
- **e8** Trommel E Parmesan (avhengig av modell)
- **e9** Potetriver R (for potetfritter - avhengig av modell)

Tilbehørsdelene som følger med modellen du har kjøpt, er vist på etiketten på toppen av emballasjen.

IGANGSETTING

- Alle tilbehørsdelene må vaskes med varmt såpevann før de brukes for første gang. Skyll og tørk.
- Sett apparatet på en jevn, ren og tørr overflate, og s**ørg for at hastighetsbryteren (a1) står på posisjon "0"** før apparatet kobles til.
- Apparatet har flere kjøremoduser:
  - **Intervall (puls):** Vri hastighetsbryteren (a1) til posisjon "pulse" i flere korte omganger for å ha bedre kontroll over blandingen.
  - **Kontinuerlig:** Vri hastighetsbryteren (a1) til en posisjon fra "1" til "4" avhengig av oppskriften.
- Du kan endre hastighet i løpet av tilberedningen.
- Vri bryteren (a1) tilbake til "0" for å slå av apparatet.

Overbelastningsbeskyttelse:
Kjøkkenapparatet ditt er utstyrt med en mikroprosessor som kontrollerer og analyserer strømforbruket ved bruk. I tilfeller av overbelastning, vil apparatet tilpasse seg ved å redusere hastigheten eller stoppe selv. I tilfeller hvor apparatet stopper, vri knappen (a1) til posisjon "0", koble fra apparatet og fjern en del av ingrediensene. La apparatet stå og hvile seg i noen minutter. Du kan deretter koble til apparatet igjen og skru knappen (a1) til ønsket hastighet avhengig av oppskriften.

Nummeret på hvert avsnitt tilsvarer nummeret på hver figur.

1 - BLANDE/ELTE/VISPE/EMULGERE/PISKE

DU TRENGER DISSE TILBEHØRSDELENE:

- Bolle (b1)
- Lokk (b2)
- Eltekrok (c1) eller blandekniv (c2) eller ballongvisp (c3)

1.1 MONTERE TILBEHØRSDELENE (FIGUR 1):

- Trykk på knappen (a3) for å åpne flerfunksjonshodet (a4), og løft det inntil det stopper.
- Fest bollen (b1) (drei mot klokken) på apparatet, og ha ingrediensene i den.
- Stikk ønsket tilbehørsdel (c) i utgangen (a2.1) slik at den klipses fast.
- Senk flerfunksjonshodet (a4) til vannrett posisjon: trykk på knappen (a3) og senk flerfunksjonshodet (a4) manuelt inntil det låser seg (knappen (a3) går tilbake til utgangsposisjon).
- Sett lokket (b2) på bollen (b1).
  Merk: Det er ikke nødvendig å bruke lokket. Men lokket begrenser søl og sprut.
- Sørg for at dekselet (a6) er på plass på hurtigutgangen (a5).

NO

1.2 IGANGSETTING:

- Start apparatet ved å sette hastighetsbryteren (a1) på ønsket posisjon avhengig av oppskriften.
- Du kan tilsette ingredienser gjennom sjakten i lokket (b2) mens apparatet er i gang.
- Vri bryteren (a1) tilbake til "0" for å slå av apparatet.

Råd:

- Elte
- Bruk eltekroken (c1) **kun på hastighet "1"**.
  Du kan elte inntil:
  - 500 g mel til bröddeig (f.eks. hvetebrød, grovbrød ...)
  - 400 g mel for spesielle brød (annet mel enn hvetemel: rugbrød, grovbrød osv.)
  - 250 g mel til gjærdeig (horn, julebrød, pizzabunn ...) eller mørdeig
  - 750 g mel til boller (se grunnoppskrift)
- Maksimal brukstid: 13 min.

- Blande
- Bruk blandekniven (c2) **fra hastighet "1" til "4"**.
  Du kan blande inntil:
  - 1 kg deig til formkake, vannbakkels ...
  - 2,7 kg deig til søte brødkaker (se grunnoppskrift)
- **Bruk aldri blandekniven (c2) til å elte tunge deiger.**
- Maksimal brukstid: 13 min.

For å oppnå de beste resultater, følg instruksjonene i figur 4.
Væske som brukes til gjærdeig og brøddeig skal ha en temperatur på 25-30 °C.

- Vispe/emulgere/piske
- Bruk ballongvispen (c3) **fra hastighet "1" til "4"**.
  Du kan tilberede: majones, aioli, sauser, piskede eggehviter (inntil 8 eggehviter), pisket krem (inntil 5 dl) ...
- **Bruk aldri ballongvispen (c3) til å elte tunge deiger eller blande lette deiger.**
- Maksimal brukstid: 10 min.

1.3 - DEMONTERE TILBEHØRSDELENE:

- **Vent til apparatet har stanset helt, og trekk ut kontakten.**
- Ta av lokket (b2).
- Trykk på knappen (a3) for å åpne flerfunksjonshodet (a4), og løft det til oppreist posisjon.
- Dra i tilbehørsdelen (c1), (c2) eller (c3) for å ta den ut av flerfunksjonshodet.
- Ta ut bollen.

2 - MIKSE/BLANDE/BLENDE (AVHENGIG AV MODELL)

Avhengig av typen matvare er blenderkannen (d) beregnet på å tilberede inntil 1 liter tykke blandinger og 0,75 liter flytende blandinger.

NO

DU TRENGER DISSE TILBEHØRSDELENE:

- Blenderkanne (d)

2.1 - MONTERE TILBEHØRSDELENE (FIGUR 2):

- Senk flerfunksjonshodet (a4) til vannrett posisjon: Trykk på knappen (a3) og senk flerfunksjonshodet (a4) manuelt inntil det låser seg (knappen (a3) går tilbake til utgangsposisjon).
- Ta dekselet (a6) av hurtigutgangen (a5) ved å trekke det oppover.
- Sørg for at apparatet har stanset helt før du setter på blenderkannen (d).
- Sett blenderkannen (d) på hurtigutgangen (a5). Du kan velge mellom fire posisjoner.
- Ha matvarene i blenderkannen, og fest lokket (d2) med doseringskorken (d3) ved å vri det med klokken.

2.2 - IGANGSETTING

- Start apparatet ved å sette hastighetsbryteren (a1) på ønsket posisjon avhengig av oppskriften.
  Med "Pulse"-funksjonen kontrollerer du blandingen bedre, og blandingen blir jevnere.
  Du kan tilsette ingredienser ved å ta doseringskorken (d3) ut av lokket (d2) mens apparatet går.
- Vri bryteren (a1) tilbake til "0" for å slå av apparatet.

Råd:

- Bruk blenderkannen (d) **på hastighet "3" til "4"**.
  Maksimal brukstid: 3 min.
  Du kan tilberede:
    - Finmikset suppe, saus, kompott, milkshake, cocktail.
    - Flytende rører (pannekaker, vafler, frityrbakverk ...).
    - Hvis ingredienser kleber seg til sidene av kannen mens de blandes, må du slå av apparatet, ta av blenderkannen og få ingrediensene ned på bladene. Sett blenderkannen tilbake på plass og fortsett blandingen.
- Blenderkannen må aldri fylles med kokende væske.
- Blenderkannen må ikke brukes tom.
- Blenderkannen må alltid brukes med lokket.
- Løft aldri av lokket før apparatet har stanset helt.
- **Ha alltid flytende ingredienser i blenderkannen før du tilsetter faste ingredienser.**

2.3 - DEMONTERE TILBEHØRSDELEN

- **Vent til apparatet har stanset helt, og trekk ut kontakten.** Ta ut blenderkannen. Sett dekselet (a6) tilbake på utgangen (a5).

3 - RIVE/SKJÆRE (AVHENGIG AV MODELL)

DU TRENGER DISSE TILBEHØRSDELENE:

- Adapter til grønnsakskutter (e1)
- Trommelhus (e2) + stapper (e3)
- Tromler (avhengig av modell)
- Festering til trommelen (e4)

3.1 - MONTERE TILBEHØRSDELENE (FIGUR 3)

- Trykk på knappen (a3) for å åpne flerfunksjonshodet (a4), og løft det inntil det stopper.
- Hold adapteren (e1) under flerfunksjonshodet (a4): Sett det venstre merket på adapteren (e1) på linje med merket på flerfunksjonshodet (a4), og vri inntil det høyre merket på adapteren (e1) er på linje med merket på flerfunksjonshodet (a4).

NO

- Sett en trommel i trommelhuset, og sørg for at den er satt helt inn i huset. Sett på plass festeringen til trommelen (e4).
- Hold trommelhuset (e2) på skrå til høyre foran adapterutgangen (e) slik at de to tappene på trommelhuset passer inn i de to sporene på adapteren. Skyv helt inn. Hvis det er vanskelig å sette det på plass, vri aksen (e2.1) til trommelhuset litt, og skyv det inn på nytt. Vri sjakten til trommelhuset oppover mot klokken inntil den låser seg.
- Fest bollen (b1) på apparatet (drei mot klokken).
- Sørg for at dekselet (a6) er på plass på hurtigutgangen (a5).

3.2 - IGANGSETTING OG RÅD:

- Slå på apparatet ved å sette hastighetsbryteren (a1) på hastighet "3".
- Maksimal brukstid: 10 min.
- Ha ingrediensene ned i sjakten på trommelhuset, og skyv dem ned med stapperen (e3). **Bruk aldri fingrene eller redskaper til å skyve ned ingrediensene.**
- Sett hastighetsvelgeren (a1) på "0" for å stanse apparatet. Vent til apparatet har **stanset helt**, og **trekk ut kontakten.**
- Skru løs trommelhuset i motsatt retning av monteringen.
- Tromlene kan brukes til:
    - Grovriving C (e6)/ finriving D (e7): gulrøtter, sellerirot, poteter, ost ...
    - Tykke skiver A (e5): poteter, gulrøtter, agurk, epler, rødbeter ...
    - Parmesan E (e8): poteter, parmesan ...

4 - FINKVERNE SMÅ MENGDER (AVHENGIG AV MODELL)

DU TRENGER DENNE TILBEHØRSDELEN:

- Montert minikvern.

Med minikvernen kan du kverne matvarene nedenfor på noen sekunder på puls: tørket fiken, tørket aprikos ...
Mengde/maks tid: type QA100: 50 g / 8 s, type QA200: 90 g / 8 s.
Denne minikvernen er ikke beregnet på harde produkter slik som kaffe.

RENGJØRING

- Trekk ut kontakten.
- Motorenheten (a) må ikke dyppes ned i vann eller holdes under rennende vann. Tørk den av med en tørr eller lett fuktet klut.
- Det er enklere å rengjøre tilbehørsdelene hvis du skyller dem rett etter bruk. **Håndter alle knivene forsiktig slik at du ikke skader deg.**
- Vask, skyll og tørk tilbehørsdelene. De kan alle vaskes i oppvaskmaskin.

Tips:

- Hvis tilbehørsdelene har blitt farget av matvarene (gulrøtter, appelsin ...), gnir du dem med en klut dynket med matolje før du vasker dem som vanlig.
- Blenderkanne (d): Ha varmt vann og noen dråper oppvasksåpe i blenderkannen. Lukk lokket. Sett kannen på apparatet og kjør noen korte omganger. Ta av kannen, skyll den i rennende vann og la den tørke (opp ned).

NO

OPPBEVARING

Apparatet skal ikke oppbevares på et fuktig sted.

HVA GJØR JEG HVIS APPARATET IKKE FUNGERER?

Hvis apparatet ikke fungerer, må du sjekke:

- at støpselet sitter i stikkontakten.
- at hver tilbehørsdel er riktig montert og festet.
- posisjonen til hastighetsbryteren (a1): sett den på "0" og velg ønsket hastighet på nytt.

Fungerer apparatet fortsatt ikke? Kontakt et autorisert servicesenter (se listen i servicehåndboken).

GJENVINNING AV EMBALLASJEN OG APPARATET



Emballasjen omfatter utelukkende miljøvennlige materialer som kan kastes i henhold til gjeldende bestemmelser om resirkulering.
Når du skal kassere apparatet, må du henvende deg til riktig avdeling i din kommune.

RESIRKULERING AV ELEKTRISKE ELLER ELEKTRONISKE PRODUKTER



Tenk grønt!

ⓘ Maskinen inneholder mange materialer som kan gjenvinnes eller resirkuleres.

➲ Lever den til en miljøstasjon når den ikke skal brukes mer.

TILBEHØRSDELER

Du kan anskaffe følgende tilbehørsdeler fra din forhandler eller et autorisert servicesenter:

Bolle
Lokk til bollen
Eltekrok
Blandekniv
Ballongvisp
Blenderkanne
Minihakker
Kvernehode

Adapter til grønnsakskuttere
Grønnsakskutter:
- A: skiver
- C: grovriving
- D: finriving
- E: Parmesan

NO

NB: Bruksanvisningen eller apparatet må vises frem for å kunne kjøpe tilbehør.

GRUNNOPPSKRIFTER

Hvetebrød

Ingredienser: 350 g hvetemel, 2,1 dl lunkent vann, 5 g tørrgjær, 5 g salt.

Ha salt, mel og gjær i bollen. Sett eltekroken og lokket på plass. Kjør maskinen på hastighet 1 i noen sekunder. Tilsett vann mens maskinen er i gang. Elt deigen i ca. 8 min. La deigen hvile ved romtemperatur i 30 minutter. Kna den for hånd til en form, og legg den på en smurt og melet stekeplate. La deigen etterheve i ca. 1 time. Forvarm ovnen til 240 °C. Lag flere snitt på toppen av brødet, og pensle det med lunkent vann. Sett gjerne en liten bolle med vann i ovnen slik at brødet får en gyllen skorpe. Stekes i 30 min.

Mørdeig

Ingredienser: 200 g mel, 100 g mykt smør i biter, 0,5 dl vann, 1 klype salt.

Ha mel, smør og salt i bollen. Sett eltekroken og lokket på plass. Kjør maskinen på hastighet 1 i noen sekunder. Tilsett vann mens maskinen er i gang. Fortsett å elte inntil ingrediensene blir til en fin, rund deig. Sett deigen i plastfolie, og la den stå kjølig i ca. 30 min før du kjevler den ut og steker den.

Boller

Ingredienser: 500 g mel, 1 egg, 80 g mykt smør i biter, 80 g sukker, 2,5 dl lunken melk, 5 g tørrgjær, 1 klype salt.

Ha alle ingrediensene i bollen. Sett eltekroken og lokket på plass. Kjør på hastighet 1 i ca. 8 min. La deigen hvile ved romtemperatur i ca. 1 time. Kna så deigen for hånd. Skjær deigen opp i biter, og lag boller. Legg dem på en stekeplate med bakepapir, og la dem heve ca. 30 til 40 minutter. Forvarm ovnen til 200 °C. Pensle bollene med en eggeplomme blandet med litt melk og sukker. Stekes i ca. 20 min.

Formkake

Ingredienser: 2 egg, 125 g sukker, 125 g mykt smør i biter, 250 g mel, 0,7 dl melk, 2 ts (11 g) bakepulver, 2 ts (6,5 g) vaniljesukker.

Ha alle ingrediensene unntatt melet i bollen. Sett eltekroken og lokket på plass. Kjør maskinen på hastighet 1 i noen sekunder. Tilsett melet litt etter litt mens maskinen er i gang. Elt deigen i totalt 3 min. Forvarm ovnen til 180 °C. Legg deigen i en smurt og melet brødform. Stekes i ca. 40 min.

Olivenbrød
Ingredienser: 200 g mel, 4 egg, 2 ts (11 g) bakepulver, 1 dl kald melk, 0,5 dl olivenolje, 12 soltørkede tomater, 200 g fetaost, 15 steinfrie grønne oliven i biter, salt, pepper.
Forvarm ovnen til 180 °C. Smør og mel en brødform. Ha mel, egg og bakepulver i bollen. Sett eltekroken og lokket på plass. Start opp på hastighet 1, og øk til hastighet 3. Tilsett olivenolje og melk mens maskinen er i gang, og fortsett i 1,5 min. Senk hastigheten til 1, og tilsett soltørkede tomater, feta og oliven. Tilsett salt og pepper. Ha alt i en brødform, og stek i 30-40 min.

Majones
Ingredienser: 1 eggeplomme, 1 ss sterk sennep, 1 ss eddik, 2,5 dl olje, salt og pepper.
NB: Alle ingrediensene må ha romtemperatur.
Ha alle ingrediensene unntatt oljen i bollen. Sett ballongvispen og lokket på plass. Start på hastighet 1, og tilsett oljen i en tynn stråle. Øk til hastighet 4 etter 10 s, og fortsett å tilsette oljen langsomt. Når all oljen er tilsatt, fortsett i 30 s.
NB: Oppbevares i kjøleskapet. Bør forbrukes innen 24 timer.

Pisket krem
Ingredienser: 2,5 dl svært kald kremfløte, 50 g melis.
Ha krem og melis i bollen. Sett ballongvispen og lokket på plass. Kjør på hastighet 3 i 2 min, så på hastighet 4 i 1,5 min.

SIKKERHEDSANVISNINGER

- Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug første gang og gem den: Producenten påtager sig intet ansvar for skader, der opstår ved forkert brug.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede, eller af personer uden erfaring eller kendskab til apparatet, medmindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn må ikke lege med apparatet
- Apparatet er udelukkende beregnet til indendørs brug i en almindelig husholdning og i højder under 2000 m.
- Brug ikke apparatet, hvis det ikke fungerer korrekt, eller hvis det er beskadiget. Kontakt i så fald et autoriseret serviceværksted (se listen i servicehæftet).
- Anden vedligeholdelse end den regelmæssige rengøring og vedligeholdelse, som brugeren selv kan foretage, skal udføres af et autoriseret serviceværksted (se listen i servicehæftet).
- Afbryd altid strømmen til apparatet, hvis det efterlades uden opsyn, og før montering, demontering og rengøring.
- Vær opmærksom på, at der er risiko for at komme til skade, hvis apparatet anvendes forkert.
- Vær forsigtig, hvis der hældes varme væsker i apparatet eller blenderen. Væsken kan sprøjte ud, hvis den pludselig kommer i kog.
- Dyp ikke apparatet, el-ledningen eller stikket ned i vand eller anden væske.
- Stil ikke tilbehørsdele, der indeholder metal, i mikrobølgeovn.
- Af sikkerhedsmæssige årsager må der kun bruges reservedele og tilbehør, som passer til apparatet, og der sælges af et

DA

autoriseret serviceværksted.

- Tag altid blenderskålen (d) eller saftcentrifugen (h) ud, inden du trykker på udløserknappen (a2) på multifunktionsarmen (a3).
- Sluk for apparatet, og tag stikket ud, før du skifter tilbehør eller nærmer dig bevægelige dele.
- Rør aldrig ved blandetilbehøret eller knivene, når de er i bevægelse.
- Lad ikke langt hår, halstørklæder, slips, osv. hænge ned over tilbehørsudstyret, mens apparatet arbejder.
- Før aldrig redskaber (ske, skraber osv.) ned gennem lågenes åbning (b2), (d2) eller (h2) eller gennem cylinderholderen (g1).
- Knivbladene er meget skarpe og skal håndteres forsigtigt for at undgå skade, når blenderskålen eller minihakkeren tømmes, når snittecylindret A (e5), minihakkeudstyret og hakkehovedet (afhængigt af model) påmonteres og afmonteres, og når tilbehøret rengøres.
- Brug aldrig apparatet til at blende eller blande andet end fødevarer.
- Hæld ikke kogende væske (over 80 °C/176 °F) i skålene (b1 og d1 afhængigt af model).
- Hæld altid først flydende ingredienser ned i blenderskålen, før der tilføjes faste ingredienser.
- For at undgå at ingredienserneløber over, må skålen ikke fyldes til mere end maksimummærket, hvis det findes.
- Du må aldrig holde dine fingre eller andre objekter ned i blenderskålen, når apparatet er tændt.
- Fjern aldrig låget og/eller blenderskålen, før apparatet er stoppet fuldstændigt.
- Brug altid nedstopperen (e3) sammen med grøntsagsjerntilbehøret (e) og hakkerudstyret (afhængigt af model) til at skubbe ingredienserne ned i påfyldningstragten med. Brug aldrig fingrene, en gaffel, en ske, en kniv eller enhver anden genstand.
- Brug ikke blenderskålen (d) uden låg, uden ingredienser eller kun med tørre produkter.
- Brug kun ét tilbehør ad gangen.
- Brug ikke skålene (b1, d1) som beholdere (til dybfrysning, stegning, sterilisation).
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt på følgende steder (denne brug er ikke dækket af garantien):
  - Køkkenarbejdsområder i butikker, kontorer eller andre erhvervsmiljøer.
  - Pålandbrug.
  - Af kunder på hoteller, moteller og andrelejlighedsarealer
  - På bed and Breakfast ellerlignende.
- Se brugsanvisningen om indstilling af hastigheder, samt tilberedningstid med hver type tilbehør.
- Se brugsanvisningen om samling og montering af tilbehør på apparatet.
- Se brugsanvisningen om regelmæssig rengøring af dele, der er i kontakt med fødevarer, og om rengøring og vedligeholdelse af

KUN EUROPÆISKE MARKEDER

- For alt tilbehør (afhængigt af model), undtagen rivetilbehøret (e6, e7, e8, e9) gælder: Dette apparat må ikke benyttes af børn. Opbevar apparatet ogledningen utilgængeligt for børn.
  Børn må ikke bruge apparatet somlegetøj.
- Dette apparat kan anvendes af personer med svækkede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller personer med manglende erfaring eller kendskab, såfremt de er under opsyn eller har fået

vejledning i sikker brug af apparatet og forstået de potentielle farer.
- Piskeriset (c3) og rivetilbehøret (e6, e7, e8, e9) (afhængigt af model) kan anvendes af børn over 8 år, såfremt de er under opsyn eller har fået vejledning i sikker brug af apparatet og forstået de potentielle farer, der er forbundet med dets anvendelse. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke overlades til børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn af en voksen. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn under 8 år.

DA

Vedrørende tilslutning til strømforsyningen:

- Kontroller, at el-nettets spænding svarer til det, der er anført på apparatet. Garantien bortfalder ved tilslutning til forkert spænding.
- Du må ikke tage stikket ud af stikkontakten ved at trække i ledningen.
- Apparatets stik skal tages ud af stikkontakten, når det ikke bruges, under rengøring eller i tilfælde af strømsvigt.
- El-ledningen skal opbevares uden for børns rækkevidde og må ikke placeres tæt ved eller komme i kontakt med apparatets varme dele, varme overflader eller skarpe kanter.
- Brug ikke apparatet, hvis el-ledningen eller stikket er beskadiget. For at opretholde sikkerhed skal disse dele udskiftes af et autoriseret serviceværksted (selisten i servicehæftet).

BESKRIVELSE

a - Motorblok
- **a1** Elektronisk hastighedsvælger
- **a2** Langsom udgang
- **a2.1** Udgang til blandetilbehør
- **a2.2** Udgang til grøntsagsjern
- **a3** Udløserknap til multifunktionsarm
- **a4** Multifunktionsarm
- **a5** Hurtig udgang
- **a6** Klap

b - Skåludstyr
- **b1** Skål
- **b2** Låg

c - Blandetilbehør
- **c1** Dejkrog
- **c2** Omrører
- **c3** Ballonpiskeris

d - Blenderskål (afhængig af model)
- **d1** Skål
- **d2** Låg
- **d3** Doseringsprop

e - Grøntsagsjern (afhængig af model)
- **e1** Adapter til grøntsagsjern
- **e2** Cylinderholder
- **e2.1** Aksel
- **e3** Nedstopper
- **e4** Holdeskive til cylinder
- **e5** Snittecylinder A
- **e6** Grov rivecylinder C
- **e7** Fin rivecylinder D
- **e8** Parmesan E (afhængig af model)
- **e9** Kartoffelrivejern R (til pommes frites - afhængigt af model)

Tilbehøret, der følger med det apparat, du lige har købt, er vist på etiketten oven på emballagen.

IBRUGTAGNING

- Vask alt tilbehøret med opvaskemiddel før første ibrugtagning. Skyl delene, og tør dem af.
- Anbring apparatet på en plan, ren og tør flade, **kontroller, at hastighedsvælgeren (a1) står på position "0"**, og sæt derefter stikket i.
- Der findes flere muligheder for at starte apparatet:
  - **Diskontinuerlig funktion (pulse):** Stil hastighedsvælgeren (a1) på "pulse" position, som fungerer med intervaller for at have en bedre kontrol over tilberedningen.
  - **Konstant funktion:** Stil hastighedsvælgeren (a1) på den ønskede position fra "1" til "4" afhængig af tilberedningen.
- Man kan skifte hastighed under tilberedningen.
- Stil knappen (a1) tilbage på "0" for at standse apparatet, og tag derefter stikket ud.

Overbelastningsbeskyttelse:
Dit køkkenapparat er udstyret med en mikroprocessor, som styrer og analyserer den anvendte effekt. Hvis belastningen bliver for stor, vil apparatet tilpasse sig ved at nedsætte hastigheden eller standse af sig selv. Hvis apparatet standser, skal du sætte hastighedsregulatorknappen (a1) på position "0", tage apparatets stik ud af stikkontakten og tage en del af ingredienserne ud. Lad apparatet hvile i nogle minutter. Derpå kan du tilslutte apparatet igen og starte ved at dreje hastighedsregulatorknappen (a1) hen på den ønskede hastighed i henhold til opskriften.

Nummeret på hvert avsnitt tilsvarer nummeret på hver figur.

DA

1 - BLANDE / ÆLTE / PISKE / EMULGERE

ANVENDT TILBEHØR:

- Skål (b1)
- Låg (b2)
- Dejkrog (c1) eller omrører (c2) eller ballonpiskeris (c3)

1.1 MONTERING AF TILBEHØRSDELENE (SKEMA 1)

- Tryk på knappen (a3) for at åbne multifunktionsarmen (a4) op, og løft den helt op.
- Sæt skålen (b1) fast (drej mod uret) på apparatet, og kom ingredienserne i.
- Sæt det ønskede tilbehør (c) på udtaget (a2.1), og clips det fast.
- Indstil multifunktionsarmen (a4) i vandret position, tryk på knappen (a3), og sænk multifunktionsarmen (a4) manuelt, indtil den sidder fast (drej knappen (a3) tilbage til dens oprindelige position).
- Sæt låget (b2) på skålen (b1).
  Bemærk: Det er ikke obligatorisk at bruge låget. Det kan bruges til at begrænse risikoen for stænk og sprøjt.
- Kontroller, at klappen (a6) sidder korrekt på den hurtige udgang (a5).

DA

1.2 OPSTART

- Start apparatet ved at dreje hastighedsvælgeren (a1) på den ønskede hastighed afhængig af opskriften.
- Man kan tilsætte ingredienser gennem lågets åbning (b2) under tilberedningen.
- Stil knappen (a1) tilbage på "0" for at standse apparatet.

Gode råd

- Ælte

- Brug dejkrogen (c1) **udelukkende på hastighed "1"**.
  Man kan ælte op til:
  - 500 g mel til brøddej (f.eks.: hvidt brød, fuldkornsbrød osv.)
  - 400 g mel til særlige brødtyper (mel, hvor typen er på over 55 (T55) : rugbrød, fuldkornsbrød osv.)
  - 250 g mel til smørdej (brioche, kouglof, pizzadej, mørdej osv.)
  - 750 g mel til boller (se opskrift)
- Maks. driftstid: 13 min.

Følg instruktionerne i figur 4 for at få det bedste resultat.
Væske til gærdej og brøddej bør være 25-30 °C.

- Blande

- Brug omrøreren (c2) **på hastighed "1" til "4"**.
  Man kan blande op til:
  - 1 kg formkagedej, vandbakkelsesdej osv.
  - 2,7 kg sandkagedej (se opskrift)
- **Brug aldrig omrøreren (c2) til at ælte tyk dej.**
- Maks. driftstid: 13 min.

- Piske /emulgere

- Brug ballonpiskeriset (c3) **på hastighed "1" til "4"**.
  Man kan tilberede: mayonnaise, aïoli, saucer, æggehvider (op til 8 æggehvider), flødeskum (op til 500 ml) osv.
- **Brug aldrig ballonpiskeriset (c3) til at ælte tyk dej eller til at blande tynd dej.**
- Maks. driftstid: 10 min.

1.3 - AFMONTERING AF TILBEHØRET

- **Vent til apparatet er helt standset, og tag stikket ud.**
- Tag låget (b2) af.
- Tryk på knappen (a3) for at åbne multifunktionsarmen (a4), og løft den helt op.
- Træk i tilbehøret (c1), (c2) eller (c3) for at tage det ud af multifunktionsarmen.
- Tag skålen ud.

2 - BLENDE / BLANDE / RØRE (AFHÆNGIG AF MODELLEN)

DA

Afhængig af de anvendte ingredienser kan man tilberede op til 1 l tyk dej og 0,75 l tynd dej med blenderskålen (d).

ANVENDT TILBEHØR:
- Blenderskål (d)

2.1 - MONTERING AF TILBEHØRSDELENE (SKEMA 2)

- Sæt multifunktionsarmen (a4) i vandret position. Tryk på knappen (a3), og sænk multifunktionsarmen (a4) manuelt, indtil den sidder fast (drej knappen (a3) tilbage til den oprindelige position).
- Tag klappen (a6) af den hurtige udgang (a5) ved at trække den opad.
- Kontroller, at apparatet er standset, inden blenderskålen sættes i (d).
- Placer blenderskålen (d) på den hurtige udgang (a5). Den kan anbringes i 4 positioner.
- Kom ingredienserne i blenderskålen, og sæt låget (d2) med doseringsproppen (d3) fast ved at dreje det med uret.

2.2 - OPSTART

- Start apparatet ved at dreje hastighedsvælgeren (a1) på den ønskede hastighed afhængig af opskriften.
  Brug "pulse" positionen for at få en bedre kontrol over tilberedningen.
  Man kan tilsætte ingredienser ved at fjerne doseringsproppen (d3) fra låget (d2) under tilberedningen.
- Stil knappen (a1) tilbage på "0" for at standse apparatet.

Gode råd:

- Brug blenderskålen (d) **på hastighed "3" til "4"**.
  Maks. driftstid: 3 min.
  Man kan tilberede:
  - Fint blendede supper, saucer, cremer, frugtmos, milkshakes og cocktails.
  - Tynd dej (til pandekager, beigneter, clafoutis, buddinger osv.).
  - Hvis ingredienserne sidder fast på siderne af skålen under tilberedningen, stands apparatet, tag blenderskålen af, skub ingredienserne ned på klingen, og sæt derefter blenderskålen tilbage i apparatet for at genoptage tilberedningen.
- Hæld aldrig kogende væske ned i blenderskålen.
- Brug aldrig blenderskålen uden ingredienser.
- Brug altid blenderskålen med låget.
- Tag aldrig låget af, før apparatet er helt standset.

- **Kom altid de faste ingredienser i blenderskålen før de flydende ingredienser.**

2.3 - AFMONTERING AF TILBEHØRET

- **Vent til apparatet er helt standset, og tag stikket ud.** Tag blenderskålen ud. Sæt klappen tilbage på plads (a6) på udgangen (a5).

3 - RIVE / SNITTE (AFHÆNGIG AF MODELLEN)

ANVENDT TILBEHØR:

- Adapter til grøntsagsjern (e1)
- Cylinderholder (e2) + nedstopper (e3)
- Cylindere (afhængig af model)
- Holdeskive til cylinder (e4)

DA

3.1 - MONTERING AF TILBEHØRSDELE (SKEMA 3)

- Tryk på knappen (a3) for at åbne multifunktionsarmen (a4) op, og løft den helt op.
- Placer adapteren (e1) under multifunktionsarmen (a4): Sørg for, at mærket til venstre på adapteren (e1) sidder ud for mærket på multifunktionsarmen (a4), og drej derefter indtil mærket til højre på adapteren (e1) sidder ud for mærket på multifunktionsarmen (a4).
- Sæt den ønskede cylinder ind i holderen, og kontroller, at den sidder helt inde i holderen. Sæt holdeskiven til cylinderen på plads (e4).
- Hold cylinderholderen (e2) skråt til højre foran adapterens udtag (e), og før de to udspring på cylinderholderen ind i adapterens to indhak. Før den helt i bund. Hvis det er svært at få den ordentligt på plads, så drej akslen (e2.1) på cylinderholderen en smule, og før den derefter ind igen. Skub holderens påfyldningstragt lodret op, og drej den mod uret, indtil den sidder fast.
- Sæt skålen (b1) fast (drej mod uret) på apparatet.
- Kontroller, at klappen (a6) sidder korrekt på den hurtige udgang (a5).

3.2 - OPSTART OG GODE RÅD

- Start apparatet ved at sætte hastighedsvælgeren (a1) på "3".
- Maks. driftstid: 10 min.
- Kom ingredienserne gennem påfyldningstragten på holderen ved hjælp af nedstopperen (e3). **Skub aldrig ingredienserne ned med fingrene eller køkkenredskaber.**
- Drej hastighedsvælgeren (a1) tilbage på "0" for at standse apparatet. Vent til apparatet er **helt standset, og tag stikket ud.**
- Tag cylinderholderen af ved at gå frem i modsat rækkefølge som for monteringen.
- Med cylinderne kan man:
    - Rive groft C (e6) / rive fint D (e7): gulerødder, knoldselleri, kartofler, ost osv.
    - Snitte i tykke skiver A (e5): kartofler, gulerødder, agurker, æbler, rødbeder osv.
    - Parmesan E (e8): kartofler, parmesan osv.

4 - HAKKE SMÅ MÆNGDER (AFHÆNGIG AF MODELLEN)

ANVENDT TILBEHØR:

- Samlet minihakker

Man kan hakke følgende ingredienser med minihakkerens pulse-funktion på nogle få sekunder: tørrede figner, abrikoser osv.

Maks. mængde/tid: type QA100: 50 g / 8 sek., type QA200: 90 g / 8 sek.

Denne mini-hakker er ikke beregnet til at hakke hårde ingredienser, såsom kaffe.

RENGØRING

- Tag stikket ud.
- Dyp ikke motorblokken (a) ned i vand, og kom den ikke under rindende vand. Tør den af med en tør eller let fugtig klud.
- Det er lettere at rengøre tilbehøret, hvis det skylles hurtigt efter brug. **Vær altid forsigtig, når du håndterer klingerne, da de kan være meget skarpe.**
- Vask, skyl og tør tilbehøret af. De kan alle komme i opvaskemaskinen.

Gode råd:

- Hvis tilbehøret er blevet misfarvet af fødevarer (gulerødder, appelsiner osv.), kan du gnubbe dem med en klud vædet med lidt madolie og rengøre dem derefter på sædvanlig vis.
- Blenderskål (d): Hæld varmt vand tilsat et par dråber opvaskemiddel ned i blenderskålen. Luk låget. Stil blenderskålen i apparatet, og tryk et par gange på pulse-knappen. Tag skålen af igen, skyl den under rindende vand, og lad den tørre (stil den med bunden i vejret).

DA

OPBEVARING

Opbevar ikke apparatet på et fugtigt sted.

HVIS APPARATET IKKE VIRKER?

Hvis apparatet ikke virker, kontroller:

- Om stikket er sat i.
- Om tilbehøret er sat ordentligt fast.
- Hastighedsvælgerens position (a1): Sæt den tilbage på position "0", og vælg derefter den ønskede hastighed igen.

Fungerer apparatet stadigvæk ikke? Kontakt et autoriseret serviceværksted (se listen i servicehæftet).

BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGEN OG APPARATET



Emballagen består udelukkende af materialer, der er ufarlige for miljøet, og som kan bortskaffes i overensstemmelse med gældende regler for genbrug.

Kontakt det lokale kommunekontor for at få at vide, hvordan du bortskaffer apparatet.

BRUGTE ELEKTRONISKE ELLER ELEKTRISKE APPARATER



Tænk på miljøet!

ⓘ Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.

➲ Bring det til et specialiseret indsamlingscenter for genbrug, når det ikke skal bruges mere.

TILBEHØR

Du kan udbygge dit apparat med følgende tilbehør, som kan købes hos forhandleren eller på et autoriseret serviceværksted:

Skål
Låg til skål
Dejkrog
Omrører
Ballonpiskeris
Blenderskål
Minihakker
Hakkeudstyr

Adapter til grøntsagsjern
Grøntsagsjern:
- A: Snitte
- C: Rive groft
- D: Rive fint
- E: Parmesan

DA

Vigtigt: Du kan ikke købe tilbehør uden at vise denne brugervejledning eller dit apparat.

GRUNDLÆGGENDE OPSKRIFTER

Hvidt brød
Ingredienser: 350 g mel af typen 55, 210 ml lunkent vand, 5 g tørgær, 5 g salt.
Kom salt, mel og tørgær i skålen. Sæt dejkrog og låg på. Kør apparatet i nogle sekunder på hastighed 1, tilsæt derefter vand under omrøring. Ælt i ca. 8 minutter. Lad dejen hvile ved stuetemperatur i ½ time, ælt den derefter igen med hænderne, og form en kugle, som lægges på en smurt og melet bageplade. Lad dejen efterhæve i ca. 1 time. Forvarm ovnen til 240 °C. Snit overfladen af dejen med en kniv, og pensl den med lunkent vand. Stil en lille skål i ovnen fyldt op med vand for at gøre brødskorpen mere sprød og gylden. Bag brødet i 30 minutter.

Mørdej
Ingredienser: 200 g mel, 100 g blødt smør skåret i tern, 50 ml vand, 1 knsp. salt.
Kom mel, smør og salt i skålen. Sæt dejkrog og låg på. Kør apparatet i nogle sekunder på hastighed 1, tilsæt derefter vand under omrøring. Fortsæt med at ælte, indtil dejen er fast. Dæk dejen til med husholdningsfilm, og lad den hvile køligt i ca. ½ time, inden den rulles ud og bages.

Boller
Ingredienser: 500 g mel, 1 æg, 80 g blødt smør skåret i tern, 80 g sukker, 250 ml lunken mælk, 5 g tørgær, 1 knsp. salt.
Kom alle ingredienserne i skålen. Sæt dejkrog og låg på. Lad apparatet køre på hastighed 1 i ca. 8 minutter. Lad dejen hvile ved stuetemperatur i ca. 1 time, og ælt den derefter igennem igen med hænderne. Skær dejen i mindre stykker, og rul dem til små kugler. Stil dem på en bageplade med bagepapir, og lad dem efterhæve i ca. 30 til 40 minutter. Forvarm ovnen til 200 °C. Pensl bollerne med en pisket æggeblomme tilsat en smule mælk og sukker. Bag dem i ca. 20 minutter.

Sandkage
Ingredienser: 2 æg, 125 g sukker, 125 g blødt smør skåret i tern, 250 g mel, 70 ml mælk, 1 brev (11 g) bagepulver, 1 brev (6,5 g) vanillesukker.
Kom alle ingredienserne, undtaget mel, i skålen. Sæt omrører og låg på. Kør apparatet i nogle sekunder på hastighed 1, tilsæt derefter melet lidt efter lidt under omrøring. Ælt i 3 minutter i alt. Forvarm ovnen til 180 °C. Kom dejen i en smurt og melet sandkageform. Bag kagen i ca. 40 minutter.

Grøntsagskage
Ingredienser: 200 g mel, 4 æg, 1 brev (11 g) bagepulver, 100 ml kold mælk, 50 ml olivenolie, 12 tørrede tomater, 200 g feta, 15 grønne oliven uden sten og skåret i små stykker, salt og peber.
Forvarm ovnen til 180 °C. Smør og mel en sandkageform. Kom mel, æg og gær i skålen. Sæt omrører og låg på. Start på hastighed 1, og skift derefter til hastighed 3. Tilsæt olivenolie og mælk under omrøring i 1 ½ min. Skift til hastighed 1, og tilsæt tørrede tomater, feta og oliven. Tilsæt salt og peber. Kom dejen op i en sandkageform, og bag den i 30-40 minutter.

Mayonnaise
Ingredienser: 1 æggeblomme, 1 spsk. sennep, 1 tsk. vineddike, 250 ml olie, salt og peber.
Vigtigt: Alle ingredienserne skal have stuetemperatur.
Kom alle ingredienserne i skålen undtaget olien. Sæt ballonpiskeriset og låget på. Start på hastighed 1, og start med at hælde olien meget langsomt i. Skift til hastighed 4 efter 10 sekunder, og fortsæt med langsomt at piske olien i. Når alle ingredienserne er hældt i, skal du lade apparatet fortsætte med at køre i 30 sekunder.
Nb: Opbevar mayonnaisen i køleskabet, og spis den inden for 24 timer.

DA

Flødeskum
Ingredienser: 250 ml meget kold fløde, 50 g flormelis.
Hæld fløde og flormelis op i skålen. Sæt ballonpiskeriset og låget på. Lad apparatet køre på hastighed 3 i 2 minutter og derefter på hastighed 4 i 1 ½ min.

SÄKERHETSANVISNINGAR

SV

- Läs bruksanvisningen noga innan du använder apparaten första gången och behåll den: Tillverkaren frånsäger sig alltansvar för användning som inte överensstämmer med bruksanvisningen.
- Apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med funktionsnedsättningar(fysiska, intellektuella eller sensoriska), eller av personer som inte har kunskap om eller erfarenhet avhur apparaten används. Undantag kan göras om personerna övervakas eller om de får instruktionergällande apparatens användning av någon som är ansvarig för deras säkerhet. Barn ska hållas underuppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Apparaten är endast avsedd för matlagningsbruk inomhus, på höjder lägre än 2 000 m över havet.
- Använd inte apparaten om den inte fungerar korrekt eller om den är skadad. Vänd dig i så fall till ett auktoriserat service-center (se listan i servicehäftet).
- Alla åtgärder, med undantag för rengöring och sedvanligt underhåll av apparaten, måste utföras av ett auktoriserat servicecenter (se listan i servicehäftet).
- Koppla alltid bort apparaten från strömkällan om den skalämnas utan uppsikt samt före montering, isärtagning och rengöring.
- Kom ihåg: Du kan skada dig om du använder apparaten på fel sätt.
- Var försiktig om het vätska hälls in i köksberedaren eller mixern eftersom den kan stänka ut ur apparaten på grund av plötslig uppkokning.
- Sänk aldrig ned apparaten, sladden eller kontakten i vatten eller annan vätska.
- Placera inte tillbehören i en mikrovågsugn.
- Använd av säkerhetsskäl endast tillbehör och reservdelar som är avsedda för apparaten och som säljs av en auktoriserad serviceverkstad.
- Ta alltid loss mixerbägaren (d) eller centrifugen (h) innan du trycker på upplåsningsknappen (a2) till multifunktionsenheten (a3)
- Stäng av apparaten och dra ur kontakten innan du byter tillbehör eller hanterar rörliga delar.
- Vidrör inte mixerns tillbehör eller knivarna när apparaten är igång.
- Se till att inte långt hår, scarfar, slipsar osv. hänger över apparaten när den är igång.
- För aldrig in köksredskap (t.ex. skedar, spatlar) i röret i locket (b2), (d2) eller (h2) eller itrummagasinet (g1).
- Bladen är mycket vassa: För att undvika skador ska du hantera dem försiktigt när du tömmer mixerbägaren eller minihackaren, monterar och tar isär skivartrumman A (e5), minihackaren och hackarhuvudet (beroende på modell) samt rengör alla dessa tillbehör.
- Använd inte den här apparaten för att blanda eller mixa andra produkter änlivsmedel.
- Häll inte kokande vätska (över 80 °C/176 °F) i skålarna (b1 och d1, beroende på modell).
- Häll alltid de flytande ingredienserna i mixerbägaren först, innan du tillsätter de fasta ingredienserna.
- För att undvika att det rinner över ska den högsta nivån för bägaren eller skålen inte överskridas, när en sådan anges.
- Stick aldrig in fingrarna eller något föremål i mixerbägaren medan apparaten är igång.
- Lyft aldrig bortlocket och/eller mixerbägaren innan apparaten har stannat helt.
- Använd alltid påmataren (e3) tillsammans med skivartillbehöret

SV

för grönsaker (e) och hackarhuvudet (beroende på modell) för attleda inlivsmedlen i matarröret. Använd aldrig fingrarna, en gaffel, en sked, en kniv eller något annat föremål.
• Använd inte mixerbägaren (d) utan locket (d2), utan ingredienser eller med enbart torra produkter.
• Använd endast ett tillbehör åt gången.
• Använd inte skålarna (b1, d1) som allmänna köksredskap (för infrysning, tillagning, sterilisering).
• Apparaten är inte avsedd för hushållsanvändning eller annan användning som inte täcks av garantin, såsom användning
  – i arbetskök i affärer, på kontor och i andra arbetsmiljöer,
  – på bondgårdar,
  – av gäster på hotell- och motell eller i andra bostadsliknande miljöer,
  – i vandrarhemsmiljö.
• Vänd dig till bruksanvisningen vad gäller reglering av hastigheten och drifttiden för varje tillbehör.
• Vänd dig till bruksanvisningen vad gäller hopsättning och montering av tillbehören på apparaten.
• Vänd dig till bruksanvisningen vad gäller den första rengöringen och den regelbundna rengöringen av delarna som kommer i kontakt med livsmedlen samt vad gäller rengöring och underhåll av apparaten.

ENDAST FÖR DEN EUROPEISKA MARKNADEN

• Tillsammans med alla tillbehör (beroende på modell) förutom visp (c3) och rivjärn (e6, e7, e8, e9): Den här apparaten får inte användas av barn. Håll apparaten och strömsladden utom räckhåll för barn.
  Barn ska inteleka med apparaten.
• Apparaten får användas av personer med funktionsnedsättningar (fysiska, sensoriska eller mentala) eller av personer med otillräcklig erfarenhet av eller kunskap om användningen av apparaten, förutsatt att de övervakas eller har fått anvisningar för säker användning av apparaten och förstår farorna.
• Vispen (c3) och rivjärnen (e6,e7,e8,e9) (beroende på modell) kan användas av barn från 8 års ålder, förutsatt att de använder den tillsammans med en vuxen eller har fått instruktioner om hur den ska användas på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår farorna. Rengöring och underhåll utfört av användaren får inte utföras av barn, annat än om de är minst 8 år gamla och gör det tillsammans med en vuxen. Håll apparaten och strömsladden utom räckhåll för barn under 8 år.

Vid anslutning till strömkällan:

• Kontrollera att apparatens märkeffekt överensstämmer med strömtillförseln. Garantin upphör att gälla om apparaten ansluts på fel sätt.
• Dra aldrig i strömsladden för att koppa bort apparaten från strömkällan.
• Apparaten måste kopplas bort från strömkällan när den inte längre används, vid rengöring eller vid strömavbrott.
• Strömsladden måste förvaras utom räckhåll för barn och får inte placeras i närheten av eller komma i kontakt med apparatens varma delar, värmekällor eller vassa kanter.
• Använd inte apparaten om strömsladden eller kontakten har skadats. För att undvika fara måste dessa delar bytas ut av en auktoriserad serviceverkstad (se förteckningen i servicehäftet).

BESKRIVNING

a - Motorenhet
- **a1** Motorreglage
- **a2** Långsamt uttag
- **a2.1** Uttag för blandningsredskap
- **a2.2** Uttag för grönsaksskäraren
- **a3** Upplåsningsknapp för multifunktionsenheten
- **a4** Multifunktionsenhet
- **a5** Snabbt uttag
- **a6** Lucka

b - Skålenhet
- **b1** Skål
- **b2** Lock

c - Blandningsredskap
- **c1** Degkrok
- **c2** Omrörare
- **c3** Ballongvisp

d - Mixerbägare (beroende på modell)
- **d1** Bägare
- **d2** Lock
- **d3** Doseringsplugg

e - Grönsaksskärare (beroende på modell)
- **e1** Adapter för grönsaksskäraren
- **e2** Trummagasin
- **e2.1** Axel
- **e3** Påmatare
- **e4** Låsring för trumman
- **e5** Trumma A för att skiva
- **e6** Trumma C för grov rivning
- **e7** Trumma D för fin rivning
- **e8** Trumma E för Parmesan (beroende på modell)
- **e9** Potatisrivare R (för raggmunkar – beroende på modell)

Tilbehøret, der følger med det apparat, du lige har købt, er vist på etiketten oven på emballagen.

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Diska alla tillbehör noggrant med handdiskmedel innan du använder maskinen första gången. Skölj och torka dem.
- Placera apparaten på en plan, ren och torr yta, **kontrollera att motorreglaget (a1) står på ”0”** och sätt sedan i kontakten.
- Det finns flera alternativ för att starta apparaten:
  - **Intermittent körning (puls):** Vrid motorreglaget (a1) till läget ”pulse” stegvis för att få bättre kontroll över tillredningen.
  - **Kontinuerlig körning:** Vrid motorreglaget (a1) till önskat läge från ”1” till ”4”, efter receptet som ska beredas.
- Du kan ändra inställningen under tillredningen.
- Vrid tillbaka reglaget (a1) till ”0” för att stoppa apparaten, och dra därefter ut sladden ur uttaget.

Skydd mot överbelastning:
Din hushållsprodukt är utrustad med en mikroprocessor som kontrollerar och analyserar effekten och funktionen. Vid för hög effekt, anpassar sig produkten genom att minska hastigheten eller också stannar den av sig själv. Om den stannar, vrid tillbaka hastighetsratten (a1) till läge "0", koppla från produkten och ta ur en del av ingredienserna. Låta produkten vila några minuter. Därefter kan den anslutas och startas genom att vrida hastighetsreglaget (a1) till önskad hastighet enligt receptet.

Numren på avsnitten överensstämmer med numren på bilderna.

1 - BLANDA/KNÅDA/VISPA

REDSKAP SOM ANVÄNDS:

- Skål (b1)
- Lock (b2)
- Degkrok (c1), omrörare (c2) eller ballongvisp (c3)

1.1 MONTERING AV REDSKAPEN (BILD1):

- Tryck på knappen (a3) för att låsa upp multifunktionsenheten (a4) och lyft upp den till stoppet.
- Sätt fast skålen (b1) (moturs) på apparaten och tillsätt ingredienserna.
- Sätt in önskat redskap (c) i uttag (a2.1) så att det klickar till.
- För tillbaka multifunktionsenheten (a4) i horisontalläge: tryck på knappen (a3) och sänk multifunktionsenheten (a4) manuellt tills den låses på plats (knappen (a3) ska återgå till sitt ursprungsläge).
- Skjut in locket (b2) över skålen (b1).

Obs: Att använda locket är inte absolut nödvändigt. Det begränsar dock risken för att livsmedel stänker eller slungas över kanten.

- Kontrollera att luckan (a6) är ordentligt placerad på snabbfästet (a5).

1.2 STARTA APPARATEN:

- Starta apparaten genom att vrida motorreglaget (a1) till önskad hastighet beroende på receptet.
- Du kan tillsätta livsmedel under tillredningen genom öppningen i locket (b2).
- Vrid tillbaka reglaget (a1) till ”0” för att stoppa apparaten.

Tips:
- Knåda
- Använd degkroken (c1) **endast vid hastighet ”1”.**
Du kan knåda upp till:
- 500 g mjöl för bröddeg (t.ex.: vitt bröd, fullkornsbröd ...)
- 400 g vetemjöl för specialbröd (mjöl av högre klass än 55 (T55): rågbröd, fullkornsbröd…)
- 250 g mjöl för jäst deg (brioche, vetebröd, pizzadeg, mördeg ...)
- 750 g mjöl för bulldeg (se basrecept)
- Maximal körningstid: 13 min.

För bästa resultat, följ anvisningarna i figur 4.
Vätskan till jästdeg och bröddeg ska hålla 25-30 °C.

- Blanda
- Använd omröraren (c2) **på hastighet ”1” till ”4”**.
Du kan blanda upp till:
- 1 kg smet för exempelvis sockerkaka, petit choux ...
- 2,7 kg fruktkaka (se basrecept)
- **Använd aldrig omröraren (c2) för att knåda tunga degar.**
- Maximal körningstid: 13 min.

- Vispa
- Använd ballongvispen (c3) **på hastigheten ”1” till ”4”.**
Du kan göra: majonnäs, aioli, såser, vispa äggvitor (upp till 8 äggvitor), vispad grädde (upp till 500 ml) …
- **Använd aldrig ballongvispen (c3) för att knåda tunga eller lätta degar eller göra t ex sockerkakssmet.**

- Maximal körningstid: 10 min.

1.3 - TA LOSS REDSKAPEN:

- **Vänta tills apparaten stannat helt och dra ut sladden ur uttaget.**
- Plocka bort locket (b2).
- Lås upp multifunktionsenheten (a4) genom att trycka på knappen (a3) och lyft upp den.
- Dra i redskapet (c1), (c2) eller (c3) för att plocka ut det från multifunktionsenheten.
- Plocka bort skålen.

2 - RÖRA/BLANDA/MIXA (BEROENDE PÅ MODELL)

Beroende på livsmedlet, kan du tillreda upp till 1 l tjock blandning och 0,75 l vätska i mixerbägaren (d).

SV

REDSKAP SOM ANVÄNDS:

- Mixerbägare (d

2.1 - MONTERING AV REDSKAPEN (BILD2):

- Ställ multifunktionsenheten (a4) i horisontellt läge: tryck på knappen (a3) och sänk ner multifunktionsenheten (a4) för hand tills den låses på plats (knappen (a3) återgår till sitt ursprungsläge).
- Plocka bort luckan (a6) på det snabba uttaget (a5) genom att dra den uppåt.
- Kontrollera att apparaten står helt stilla innan du placerar mixerbägaren (d).
- Placera mixerbägaren (d) på det snabba uttaget (a5), fyra lägen är möjliga.
- Lägg ingredienserna i mixerbägaren och lås locket (d2) och pluggen (d3) genom att vrida det medurs.

2.2 - STARTA APPARATEN

- Starta apparaten genom att vrida motorreglaget (a1) till önskad hastighet beroende på recept.
  För att få bättre kontroll över mixningen och en bättre blandning under tillredningen kan du använda läget "Pulse".
  Plocka bort pluggen (d3) på locket (d2) för att tillsätta ingredienser under tillredningen.
- Vrid tillbaka reglaget (a1) till "0" för att stoppa apparaten.

Tips:

- Använd mixerbägaren (d) **på hastighet "3" till "4".**
  Maximal körningstid: 3 min.
  Du kan bereda:
  - Fint mixade soppor, krämer, mos, mjölkdrinkar och cocktails.
  - Lätt smet (pannkakor, munkar, sockerkakor osv...).
  - Om ingredienserna fastnar på sidorna av mixerbägaren under mixningen, stoppa apparaten, plocka av mixerbägaren, för ner ingredienserna mot knivbladen med en slickepott och sätt sedan tillbaka bägaren för att fortsätta tillredningen.
- Fyll aldrig mixerbägaren med kokande vätska.
- Kör inte apparaten med mixerbägaren tom.
- Använd alltid mixerbägaren med locket på.
- Plocka aldrig av locket innan apparaten har stannat helt.
- **Lägg alltid de flytande ingredienserna i mixerbägaren före de fasta ingredienserna.**

2.3 - PLOCKA LOSS REDSKAPET

- **Vänta tills apparaten stannat helt och dra ut sladden ur uttaget.** Plocka bort mixerbägaren. Sätt tillbaka luckan (a6) på uttaget (a5).

3 - RIVA/SKIVA (BEROENDE PÅ MODELL)

REDSKAP SOM ANVÄNDS:

- Adapter för grönsaksskäraren (e1)
- Trummagasin (e2) + påmatare (e3)
- Trummor (beroende på modell)
- Låsring för trumman (e4)

3.1 - MONTERING AV REDSKAPEN (BILD 3):

- Tryck på knappen (a3) för att låsa upp multifunktionsenheten (a4) och lyft upp den till stoppet.
- Placera adaptern (e1) under multifunktionsenheten (a4): sätt den vänstra markeringen på adaptern (e1) i höjd med markeringen på multifunktionsenheten (a4), vrid sedan så att den högra markeringen på adaptern (e1) hamnar i höjd med den på multifunktionsenheten (a4).
- Sätt önskad trumma i magasinet och kontrollera att den är ordentligt insatt. Lås trumman med låsringen (e4).
- För in trummagasinet (e2), med röret åt höger, mot uttaget på adaptern (e), passa in de två stiften på trummagasinet i de två spåren på adaptern. Skjut in helt. Om inte magasinet går in vid första försöket, vrid axeln (e2.1) på trummagasinet något och försök på nytt. Vrid magasinets påfyllnadsrör uppåt (moturs) tills det blockeras.
- Sätt fast skålen (b1) (moturs) på apparaten.
- Kontrollera att luckan (a6) är ordentligt placerad på snabbfästet (a5).

SV

3.2 - STARTA APPARATEN OCH TIPS:

- Starta apparaten genom att vrida på motorreglaget (a1) till hastighet "3".
- Maximal körningstid: 10 min.
- Lägg livsmedlen i magasinets påfyllnadsrör med hjälp av påmataren (e3). **Tryck aldrig ner ingredienser med fingrarna eller med något köksredskap.**
- För vredet (a1) till "0" för att stoppa apparaten. Vänta tills apparaten **stoppat helt** och **dra ut sladden ur uttaget.**
- Ta loss trummagasinet genom att vrida det åt motsatt håll i förhållande till monteringen.
- Med trummorna kan du
  - Riva grovt C (e6)/riva fint D (e7): morötter, rotselleri, potatis, ost ...
  - Skiva grovt A (e5): potatis, morötter, gurka, äpplen, betor ...
  - Parmesan E (e8): potatis, parmesanost ...

4 - HACKA SMÅ MÄNGDER (BEROENDE PÅ MODELL)

TILLBEHÖR SOM ANVÄNDS:

- Hopmonterad minihackare.

Med minihackaren i pulsläge, kan du på några sekunder hacka: torkade fikon, torkade aprikoser ...
Maximal mängd/tid: typ QA100: 50 g/8 sek, typ QA200: 90 g/8 sek
Minihackaren är inte avsedd för hårda livsmedel som kaffe.

RENGÖRING

- Dra ut kontakten ur eluttaget.
- Motorenheten (a) får inte nedsänkas i vatten eller hållas under rinnande vatten. Torka av den med en torr eller lätt fuktad trasa.
- Om du sköljer av tillbehören direkt efter användning blir de lättare att rengöra. **Hantera kniven med försiktighet, du kan lätt skada dig på den.**
- Rengör, skölj och torka tillbehören: de kan alla diskas i maskin.

Tips:

- Om tillbehören har missfärgats av livsmedel (morötter, apelsiner ...) kan du torka av dem med en trasa indränkt i matolja och sedan rengöra dem på sedvanligt sätt.
- Mixerbägare (d): häll varmt vatten med några droppar diskmedel i mixerbägaren. Stäng locket. Sätt bägaren på apparaten och gör några korta körningar. Ta loss bägaren, skölj den med rinnande vatten och låt den lufttorka (upp och ner).

SV

FÖRVARING

Förvara inte apparaten på en fuktig plats.

VAD GÖR JAG OM INTE APPARATEN FUNGERAR?

Ifall apparaten inte fungerar, kontrollera följande:

- Apparatens anslutning.
- Att alla tillbehör är ordentligt monterade.
- Motorreglagets (a1) läge: sätt det på "0", välj sedan önskat läge igen.

Vad gör jag ifall apparaten fortfarande inte fungerar? Vänd dig i så fall till ett auktoriserat servicecenter (se listan i servicehäftet).

KASSERING AV EMBALLAGE OCH MASKIN



Emballaget består enbart av material som inte är skadliga för miljön och som kan kastas i enlighet med gällande bestämmelser för återvinning.
Informera dig hos den ansvariga lokala myndigheten ifall du har frågor gällande kasseringen av apparaten.

UTTJÄNTA ELEKTRISKA/ELEKTRONISKA PRODUKTER



Tänk på miljön!!

ⓘ Apparaten innehåller material som kan återanvändas eller återvinnas.

➲ Lämna in den på en återvinningsstation.

TILLBEHÖR

Du kan köpa följande tillbehör hos återförsäljaren eller hos ett auktoriserat servicecenter:

Skål
Lock till skålen
Degkrok
Omrörare
Ballongvisp
Mixerbägare
Minihackare
Kvarn

Adapter för grönsaksskäraren
Grönsaksskärare:
- A: skiva
- C: riva grovt
- D: riva fint
- E: Parmesan

Varning: inget tillbehör får säljas till dig utan att du visat upp bruksanvisningen eller apparaten.

SV

BASRECEPT

Vitt bröd

Ingredienser: 350 g vetemjöl, 210 ml ljummet vatten, 5 g torrjäst, 5g salt.
Häll saltet, mjölet och jästen i skålen. Sätt degkroken och locket på plats. Kör i några sekunder på hastighet 1, tillsätt därefter vattnet medan apparaten fortsätter att gå. Blanda i ungefär 8 min. Låt degen stå i rumstemperatur i en halvtimme. Knåda därefter degen för hand och forma ett bröd som du lägger på en bakplåt som du smort in med smör och strött mjöl på. Låt jäsa i ca 1 timme. Sätt ugnen på 240°C. Skär små snitt på brödets yta med en vass kniv och pensla det med ljummet vatten. Sätt en liten behållare med vatten i ugnen tillsammans med brödet när det gräddas, så blir ytan knaprig och gyllenbrun. Grädda i 30 min.

Pajdeg

Ingredienser: 200 g mjöl, 100 g mjukt smör skuret i bitar, 50 ml vatten, 1 nypa salt.
Häll mjölet, smöret och saltet i skålen. Sätt degkroken och locket på plats. Kör i några sekunder på hastighet 1, tillsätt därefter vattnet medan apparater fortsätter att gå. Fortsätt att bearbeta degen tills den bildar en jämn, rund klump. Täck sedan degen med plastfolie och låt den vila i kylskåpet i ca en halvtimme innan den plattas ut och gräddas.

Pain au lait (fransk frukostbulle)

Ingredienser: 500 g mjöl, 1 ägg, 80 g mjukt smör skuret i bitar, 80 g socker, 250 ml ljummen mjölk, 5 g torrjäst, 1 nypa salt.
Häll alla ingredienser i skålen. Sätt degkroken och locket på plats. Kör på hastighet 1 i ungefär 8 min. Låt degen stå i rumstemperatur i ca 1 timme, bearbeta sedan degen för hand. Skär mindre delar av degen och forma dem till småbröd. Lägg dem på en bakplåt med ett smörpapper på och låt dem jäsa i ca 30 till 40 minuter. Sätt ugnen på 200°C. Pensla bullarna med en äggula som blandats med lite mjölk och socker. Grädda i ca 20 min.

Söt kaka

Ingredienser: 2 ägg, 125 g socker, 125 g mjukt smör i bitar, 250 g mjöl, 70 ml mjölk, 2 tsk bakpulver, 1 msk vaniljsocker.
Häll alla ingredienser förutom mjölet i skålen. Sätt omröraren och locket på plats. Kör i några sekunder på hastighet 1, tillsätt därefter mjölet, lite i taget, medan apparaten fortsätter att gå. Blanda i

sammanlagt 3 min. Sätt ugnen på 180°C. Häll smeten i en kakform som smorts in med smör och mjölats in. Grädda i ca 40 min.

Salt kaka
Ingredienser: 200 g mjöl, 4 ägg, 2,5 tsk bakpulver, 100 ml kall mjölk, 50 ml olivolja, 12 torkade tomater, 200 g fetaost, 15 gröna urkärnade oliver (skurna i bitar), salt, peppar.
Sätt ugnen på 180°C. Smörj och mjöla en kakform. Häll mjölet, äggen och bakpulvret i skålen. Sätt omröraren och locket på plats. Starta på hastighet 1 och öka sedan till 3. Tillsätt olivoljan och mjölken och låt apparaten gå i 1 min 30 sek. Sänk till hastighet 1 och tillsätt de torkade tomaterna, fetaosten och oliverna. Salta och peppra. Häll beredningen i formen och grädda i 30 till 40 min.

Majonnäs
Ingredienser: 1 äggula, 1 msk senap, 1 tsk vinäger, 250 ml olja, salt och peppar.
Viktigt: alla ingredienser ska vara vid rumstemperatur.
Lägg alla ingredienser förutom oljan i skålen. Sätt ballongvispen och locket på plats. Starta på hastighet 1 och börja hälla i oljan i en mycket tunn stråle. Efter 10 sek sätt reglaget på 4 och fortsätt att tillsätta oljan försiktigt. När allt har hällts i, låt gå i ytterligare 30 sek
Obs! Förvara i kylskåpet och förtär inom ett dygn.

Vispad grädde
Ingredienser: 250 ml kall vispgrädde, 50 g florsocker.
Häll grädden och florsockret i skålen. Sätt ballongvispen och locket på plats. Sätt på apparaten på hastighet 3 i 2 min och sedan på hastighet 4 i 1 min 30 sek.

SV

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Lue käyttöohjeet huolella ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä ne. Valmistaja ei ole vastuussa virheellisestä käytöstä.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käytettäväksi, joiden ruumiilliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset, tai kokemattomille käyttäjille, jos he eivät saa apua turvallisuudestaan huolehtivilta henkilöiltä, jotka valvovat ja antavat heille laitteen käyttöä koskevia ohjeita. Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanvalmistukseen, ja sitä saa käyttää vain sisätiloissa ja alle 2000 metrin korkeuksissa
- Älä käytä laitetta, jos se ei toimi kunnolla tai on vahingoittunut. Ota yhteys valtuutettuun huoltokeskukseen (luettelo mukana toimitetussa kirjasessa).
- Kaikki muut toimenpiteet puhdistusta ja tavallista huoltoa lukuun ottamatta tulee jättää valtuutetun huoltokeskuksen tehtäväksi (luettelo huoltokeskuksista on mukana toimitetussa kirjasessa).
- Irrotalaite aina virransyötöstä, jos se jätetään ilman valvontaa sekä ennen kokoamista, purkamista ja puhdistusta.
- Muista: voitloukata itsesi, jos käytätälaitetta virheellisesti.
- Ole varovainen, jos kaadat monitoimikoneeseen tai tehosekoittimeen kuumaa nestettä, koska se voi roiskua laitteesta äkillisen höyrystymisen vuoksi.
- Älä laita laitetta, sähköjohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä laita lisätarvikkeita mikroaaltouuniin.
- Oman turvallisuutesi vuoksi käytä vain laitetta varten suunniteltuja ja valtuutetun huoltoliikkeen myymiä varusteita

FI

sekä varaosia.
- Irrota aina sekoituskulho (d) ja mehulinko (h), ennen kuin käytät monitoimipään (a3) avauspainiketta (a2).
- Katkaise laitteen virta ja irrota laite virtalähteestä, ennen kuin vaihdat lisälaitteita tai lähestyt käytön aikana liikkuvia osia.
- Älä kosketa vatkaimen varusteisiin tai teriin, kun laite on toiminnassa.

FI

- Varo, etteivät pitkät hiukset, huivit, solmiot tms. joudu laitteeseen sen ollessa toiminnassa.
- Älä koskaan työnnä keittiövälineitä (esim. lusikkaa tai paistinlastaa) kansien (b2), (d2) tai (h2) syöttöaukkoon äläkä rumpukoteloon (g1).
- Terät ovat erittäin teräviä: vammojen välttämiseksi käsittele niitä varovasti, kun tyhjennät tehosekoittimen kannun tai minimyllyn tai kun kokoat tai puratleikkurin rummun A (e5), minimyllyn tai myllyn terän (mallista riippuen) ja kun puhdistat kyseisiä varusteita.
- Älä käytä tätälaitettaleikataksesi tai sekoittaaksesi muita kuin ruoka-aineita.
- Älä kaada kuumia nesteitä (yli 80°C/176°F) kulhoihin (b1 tai d1 mallista riippuen).
- Kaada aina nestemäiset aineet tehosekoittimen kannuun ensin ennen kiinteiden aineidenlisäämistä.
- Jotta vältät ylivuotamisen, älä täytä kulhoa tai kannua yli maksimitason (jos osoitettu).
- Älä koskaanlaita sormiasi tai muita esineitä tehosekoittimen kannuun, kunlaite on käynnissä.
- Älä koskaan poista kantta tai tehosekoittimen kannua ennen kuinlaite on pysähtynyt kokonaan.
- Käytä aina työntökappaletta (e3) vihannesleikkurivarusteen (e) ja myllyn terän kanssa (mallista riippuen) ohjataksesi ruuan syöttöputkeen. Älä käytä koskaan sormia, haarukkaa,lusikkaa, veistä tai mitään muuta esinettä.

- Älä käytä tehosekoittimen kannua (d) ilman kantta (d2), ilman aineksia tai vain kuivien tuotteiden kanssa.
- Käytä ainoastaan yhtä varustetta kerrallaan.
- Älä käytä kulhoja (b1, d1) astioina (pakastukseen, keittämiseen tai sterilisointiin).
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavanlaisissa ja vastaavissa tilanteissa (laitteen takuuseen kuulumattomat tilanteet):
  - käyttö kauppojen, toimistojen ja muiden työtilojen keittiötiloissa,
  - käyttö maatiloilla,
  - käyttö hotellien ja motellien asukkaita ja muiden vastaavien majoitusmuotojen asukkaita varten,
  - käyttö aamiaismajoituksen tyyppisissä tiloissa.
  - Tutustu ohjekuviin, jotka koskevatlaitteeseen kuuluvien

FI

- Katso käyttöohjeesta, kuinka nopeutta säädetään ja kuinka kauan lisätarvikkeita voidaan käyttää.
- Katso käyttöohjeesta, kuinkalisätarvikkeet kootaan ja asennetaan laitteeseen.
- Katso käyttöohjeesta, kuinka ruoka-aineiden kanssa kosketuksissa olevien osien ensimmäinen ja säännöllinen puhdistaminen tapahtuu ja kuinkalaite puhdistetaan ja huolletaan.

AINOASTAAN EUROOPAN MARKKINOILLE

- Kaikkien varusteiden kanssa (mallista riippuen) lukuun ottamatta vispilää (c3) ja raastimia (e6,e7,e8,e9): tätälaitetta eivät saa käyttää lapset. Pidä laite ja sen johto lasten ulottumattomissa.
  Lapset eivät saaleikkiälaitteella.

- Tätä laitetta saavat käyttää henkilöt, joiden fyysinen, aistitoimintojen tai henkinen suorituskyky on alentunut tai joiden kokemus tai tiedot eivät ole riittäviä sillä edellytyksellä, että heitä valvotaan tai he ovat saaneet riittävät ohjeetlaitteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät vaarat.
- Vispilää (c3) ja raastimia (e6,e7,e8,e9) (mallista riippuen) voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmatlapset, jos heitä valvotaan tai heille on annettu ohjeetlaitteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Puhdistusta ja käyttäjän huoltotoimenpiteitä eivät saa suorittaalapset, elleivät he ole 8-vuotta täyttäneitä ja heitä valvotaan. Pidälaite ja sen johto alle 8-vuotiaidenlasten ulottumattomissa.

FI

Liitettäessä virransyöttöön:

- Tarkista, ettälaitteesi nimellisteho vastaa sähkön virransyöttöä. Mikä tahansa virheellinenliitäntä mitätöi takuun.
- Älä koskaan vedä virtajohtoalaitteen irrottamiseksi.
- Laite on irrotettava pistorasiasta käytönlopettamisen jälkeen sekä puhdistuksen ja sähkökatkon ajaksi.
- Virtajohto on pidettävälasten ulottumattomissa ja sitä ei saa asettaalaitteen kuumien osien,lämmönlähteiden tai terävien kulmienlähelle eikä se saa osua niihin.
- Jos virtajohto tai pistoke vahingoittuu, älä käytä laitetta. Turvallisuuden säilyttämiseksi nämä osat on vaihdatettava valtuutetussa huoltokeskuksessa (luettelo löytyy huoltokirjasesta).

KUVAUS

a - Moottoriyksikkö
- **a1** Nopeussäädin
- **a2** Hidas liitäntä
- **a2.1** Sekoituslisätarvikkeiden liitäntä
- **a2.2** Raastinliitäntä
- **a3** Monitoimipään avauspainike
- **a4** Monitoimipää
- **a5** Pikaliitäntä
- **a6** Luukku

b - Kulhon osat
- **b1** Kulho
- **b2** Kansi

c - Sekoituslisätarvikkeet
- **c1** Taikinakoukku
- **c2** Sekoitusmela
- **c3** Tiheä lankavispiläs

d - Sekoituskulho (mallikohtainen)
- **d1** Kulho
- **d2** Kansi
- **d3** Annostelukorkki

e - Raastinosa (mallikohtainen)
- **e1** Raastimen sovitin
- **e2** Rumpukotelo
- **e2.1** Akseli
- **e3** Syöttöpainin
- **e4** Rummun pidikeholkki
- **e5** Viipalointirumpu A
- **e6** Karkean raasteen rumpu C
- **e7** Hienon raasteen rumpu D
- **e8** Parmesaani rumpu E (mallikohtainen)
- **e9** Perunaleikkuri R (ranskalaisille perunoille - mallista riippuen)

Tilbehøret, der følger med det apparat, du lige har købt, er vist på etiketten oven på emballagen.

KÄYTTÖÖNOTTO

- Pese ennen ensimmäistä käyttökertaa kaikki osat kuumalla saippuavedellä. Huuhtele ja kuivaa.
- Aseta laite tasaiselle, puhtaalle ja kuivalle pinnalle **ja varmista, että nopeudensäädin (a1) on 0-asennossa.** Kytke laite sähköverkkoon.
- Voit käynnistää laitteen usealla tavalla:
  - **Ajoittainen käyttö (Pulse-toiminto):** Käännä nopeudensäädin (a1) Pulse-asentoon. Lyhyillä sykäyksillä hallitset parhaiten ruoanvalmistusta.
  - **Jatkuva käyttö:** Käännä nopeudensäädin (a1) haluamaasi asentoon 1–4 valmistettavan ruoan mukaan.
- Voit vaihtaa nopeutta käytön aikana.
- Sammuta laite siirtämällä säädin (a1) takaisin 0-asentoon. Irrota laite sähköverkosta.

Ylijännitesuoja:
Keittiölaitteesi on varustettu mikroprosessorilla, joka valvoo ja analysoi käyttötehoa. Jos laitteessa on ylijännitettä, laitteesi mukautuu pienentämällä nopeutta tai sammuu itsestään. Jos laite sammuu, käännä nopeudenvalitsinpainike (a1) asentoon «0», kytke laite irti sähköverkosta ja poista osa ruoka-aineksista. Anna laitteen levätä muutaman minuutin ajan. Sen jälkeen kytke laite sähkövirtaan ja käynnistä se kääntämällä nopeudenvalitsinpainike (a1) haluamaasi asentoon reseptin mukaan.

Kappaleiden numerointi vastaa kuvien numerointia.

1 - SEKOITUS / TAIKINAN ALUSTUS / VATKAUS / EMULGOINTI / VAAHDOTUS

LISÄTARVIKKEET:

- Kulho (b1)
- Kansi (b2)
- Taikinakoukku (c1) tai sekoitusmela (c2) tai tiheä lankavispilä (c3)

1.1 LISÄTARVIKKEIDEN ASENNUS (KUVAT 1)

- Paina painiketta (a3), jolloin monitoimipään (a4) lukitus avautuu, ja nosta päätä pysäyttimeen saakka.
- Lukitse kulho (b1) (kääntämällä myötäpäivään) laitteeseen ja lisää sinne ainekset.
- Asenna haluamasi lisätarvike (c) liitäntään (a2.1), kunnes kuulet napsahduksen.
- Laske monitoimipää (a4) taas vaaka-asentoon painamalla painiketta (a3) ja laskemalla monitoimipäätä (a4) käsin, kunnes se lukittuu. Palauta painike (a3) takaisin alkuasentoonsa.
- Liu'uta kansi (b2) kulhon (b1) päälle.
  Huomio: Kannen käyttö ei ole pakollista. Se rajoittaa kuitenkin ainesten roiskumista.
- Varmista, että luukku (a6) on kunnolla paikallaan pikaliitännässä (a5).

1.2 KÄYNNISTYS

- Käynnistä kääntämällä nopeudensäädin (a1) reseptin mukaiseen nopeusasetukseen.
- Voit lisätä aineksia kannen (b2) aukosta valmistuksen aikana.
- Sammuta laite siirtämällä säädin (a1) takaisin 0-asentoon.

Neuvoja:

- Taikinan sekoittaminen

- Käytä taikinakoukkua (c1) **vain nopeudella 1**.
  Voit sekoittaa enintään:
  - 500 g jauhoja leipätaikinaan (esim. vaalea tai moniviljaleipä)
  - 400 g erikoisvehnäjauhoja (T55-tyyppiset jauhot): ruisleivän, täysjyväleivän jne. valmistukseen)
  - 250 g jauhoja kohotetuille taikinoille (esim. briossi, kugelhof, pizza- tai piirakkataikinat)
  - 750 g jauhoja maitosämpylätaikinaan (katso perusresepti)
- Enimmäistoiminta-aika: 13 min.

Parasta tulosta varten noudata kuvan 4 ohjeita.
Hiivataikinaan jaleipätaikinaan käytettävän nesteenlämpötilaksi suositellaan 25-30 C.

- Sekoitus

- Käytä sekoitusmelaa (c2) **nopeudella 1–4**.
  Voit sekoittaa enintään:
  - 1 kg kuivakakku- tai tuulihattutyylistä taikinaa
  - 2,7 kg sokerikakkutaikinaa (katso perusresepti)
- **Älä käytä sekoitusmelaa (c2) raskaiden taikinoiden vaivaamiseen.**
- Enimmäistoiminta-aika: 13 min.

- Vatkaus/emulgointi/vaahdotus

- Käytä tiheää lankavispilää (c3) **nopeudella 1–4**.
  Voit valmistaa esim. majoneesia, valkosipulimajoneesia, kastikkeita, munanvalkuaisvaahtoa (enintään 8 valkuaisesta) tai kermavaahtoa (enintään 5 dl).
- **Älä käytä tiheää lankavispilää (c3) raskaiden taikinoiden vaivaamiseen äläkä kevyiden taikinoiden sekoittamiseen.**
- Enimmäistoiminta-aika: 10 min.

1.3 - LISÄTARVIKKEIDEN IRROTUS

- **Odota, että laite pysähtyy kokonaan ja irrota se sähköverkosta.**
- Poista kansi (b2).
- Avaa monitoimipää (a4) painikkeella (a3) ja nosta pää yläasentoon.
- Irrota lisätarvike (c1), (c2) tai (c3) monitoimipäästä vetämällä sitä.
- Poista kulho.

2 - HOMOGENOINTI/SEKOITUS/VATKAUS (MALLIKOHTAINEN)

Ruoka-aineiden tyypistä riippuen voit valmistaa sekoituskulhossa (d) enintään 1 litran paksuja sekoituksia ja 0,75 litraa nestemäisiä sekoituksia.

KÄYTETYT LISÄTARVIKKEET:

- Sekoituskulho (d)

2.1 - LISÄTARVIKKEIDEN ASENNUS (KUVAT 2)

- Aseta monitoimipää (a4) vaaka-asentoon painamalla painiketta (a3) ja laskemalla monitoimipäätä (a4) käsin, kunnes se lukittuu. Painike (a3) palautuu alkuasentoonsa.
- Avaa pikaliitännän (a5) luukku (a6) vetämällä sitä ylöspäin.
- Varmista, että laite on pysähtynyt, ennen kuin asennat sekoituskulhon (d).
- Aseta sekoituskulho (d) pikaliitäntään (a5). Voit valita neljästä asennosta.
- Aseta ainekset sekoituskulhoon ja lukitse annostelutulpalla (d3) varustettu kansi (d2) kääntämällä sitä myötäpäivään.

2.2 - KÄYNNISTYS

- Käynnistä kääntämällä nopeudensäädinpainiketta (a1) reseptin mukaiseen nopeusasetukseen.
  Pulse-sykäystoiminnolla voit hallita sekoitusta paremmin ja lopputuloksesta tulee tasaisempi.
  Voit lisätä aineksia poistamalla kannen (d2) annostelutulpan (d3) valmistuksen aikana.
- Sammuta laite siirtämällä säädin (a1) takaisin 0-asentoon.

Neuvoja:

- Käytä sekoituskulhoa (d) **nopeudella 3–4**.
  Enimmäistoiminta-aika: 3 min.
  Voit valmistaa seuraavia ruokia:
  - Hienoksi sekoitettuja keittoja, kastikkeita, kompotteja, pirtelöitä tai cocktaileja.
  - Kevyitä taikinoita (lettuja, munkkeja, hedelmäkakkuja tai luumupannukakkua).
  - Jos ainekset tarrautuvat sekoituskulhon seinämiin sekoituksen aikana, pysäytä laite, irrota sekoituskulho ja pudota ainekset terille. Aseta sitten sekoituskulho takaisin ja jatka valmistusta.
- Älä kaada sekoituskulhoon kiehuvaa nestettä.
- Älä käytä sekoituskulhoa tyhjänä.
- Älä käytä sekoituskulhoa ilman kantta.
- Älä poista kantta, ennen kuin laite on pysähtynyt kokonaan.
- **Aseta sekoituskulhoon aina nestemäiset ainekset ennen kiinteitä aineita.**

2.3 - LISÄTARVIKKEEN IRROTUS

- **Odota, että laite pysähtyy kokonaan ja irrota se sähköverkosta.** Poista sekoituskulho. Aseta luukku (a6) takaisin liitäntään (a5).

3 - RAASTE/VIIPALOINTI (MALLIKOHTAINEN)

KÄYTETYT LISÄTARVIKKEET:

- Raastinsovitin (e1)
- Rumpukotelo (e2) + syöttöpainin (e3)
- Rummut (mallikohtainen)
- Rummun pidikeholkki (e4)

3.1 - LISÄTARVIKKEIDEN ASENNUS (KUVAT 3)

FI

- Paina painiketta (a3), jolloin monitoimipään (a4) lukitus avautuu, ja nosta päätä pysäyttimeen saakka.
- Aseta sovitin (e1) monitoimipään (a4) alle: kohdista sovittimen (e1) vasemmalla puolella oleva merkki monitoimipään (a4) merkkiin ja käännä niin, että sovittimen (e1) oikealla puolella oleva merkki osuu kohdakkain monitoimipään (a4) merkin kanssa.
- Työnnä rumpusäiliöön valitsemasi rumpu ja varmista, että se on kokonaan kotelossa. Aseta rummun pidikeholkki (e4) paikalleen.
- Vie rumpukotelo (e2) oikealle kallistettuna kohti sovittimen (e) liitäntää ja varmista, että rumpukotelon kaksi uloketta osuvat kohdakkain sovittimen kahden loven kanssa. Kiinnitä se kunnolla. Jos asennus tuntuu hankalalta, käännä kevyesti rumpukotelon akselia (e2.1) ja yritä uudelleen. Vie kotelon syöttöaukkoa pystysuuntaan vastapäivään, kunnes se lukittuu.
- Lukitse kulho (b1) laitteeseen (kääntämällä vastapäivään).
- Varmista, että luukku (a6) on kunnolla paikallaan pikaliitännässä (a5).

3.2 - KÄYNNISTYS JA NEUVOJA

- Käynnistä laite kääntämällä säädintä (a1) nopeuteen 3.
- Enimmäistoiminta-aika: 10 min.
- Vie ainekset kotelon syöttöaukosta ja ohjaa ne syöttöpainimen (e3) avulla. **Älä koskaan paina aineksia sormin äläkä keittiövälineillä.**
- Pysäytä laite siirtämällä nopeussäädin (a1) asentoon 0. Odota, **että laite pysähtyy kokonaan ja irrota se sähköverkosta.**
- Avaa rumpukotelo kääntämällä vastakkaiseen suuntaan kuin asennettaessa.
- Voit käyttää rumpuja seuraavasti:
  - Karkea raastinosa C (e6) ja hieno raastinosa D (e7) soveltuvat esim. porkkanoiden, juurisellerin, perunoiden tai juuston raastamiseen.
  - Viipalointiosalla A (e5) saat paksuja viipaleita esim. perunoista, porkkanoista, kurkusta, omenoista tai punajuurista.
  - Parmesaani E (e8) voit raastaa esim. perunoita ja parmesaania.

4 - PIENTEN MÄÄRIEN SILPPUAMINEN (MALLIKOHTAINEN)

KÄYTETTY LISÄTARVIKE

- Koottu minisilppuri.

Minisilppurilla voit paloitella muutamassa sekunnissa Pulse-toiminnolla esim. kuivia viikunoita ja aprikooseja.
Määrä/enimmäisaika: QA100-malli: 50 g / 8 s, QA200-malli: 90 g / 8 s.
Minisilppuria ei ole tarkoitettu koville tuotteille, kuten kahvipavuille.

PUHDISTUS

- Katkaise sähkövirta.
- Älä upota moottoriyksikköä (a) veteen äläkä juoksevan veden alle. Pyyhi se kuivalla tai hieman kostealla liinalla.
- Jotta puhdistaminen kävisi helpommin, huuhtele lisätarvikkeet joka käytön jälkeen. Käsittele teriä varovasti, jotta et loukkaa itseäsi.
- **Pese, huuhtele ja kuivaa lisätarvikkeet. Ne voi kaikki pestä astianpesukoneessa.**

Vihjeitä:
- Jos jotkut ruoka-aineet (esim. porkkana tai appelsiini) värjäävät lisätarvikkeita, hankaa lisätarviketta ruokaöljyssä kostutetulla kankaalla ja puhdista sen jälkeen tavalliseen tapaan.
- Sekoituskulho (d): Kaada sekoituskulhoon kuumaa vettä, jossa on muutama tippa nestemäistä astianpesuainetta. Sulje kansi. Aseta kulho laitteeseen ja käytä sykäystoimintoa muutaman kerran. Poista kulho, huuhtele se juoksevalla vedellä ja anna kuivua (alassuin).

FI

SÄILYTYS

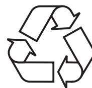
Älä säilytä laitetta kosteassa tilassa.

MITÄ TEHDÄ, JOS LAITE EI TOIMI?

Jos laite ei toimi, tarkista seuraavat asiat:
- Sähkövirta on kytketty päälle.
- Kaikki osat on kiinnitetty oikein.
- Nopeudenvalintasäätimen (a1) asento: vie 0-asentoon ja valitse uudelleen haluamasi nopeus.

Eikö laitteesi vieläkään toimi? Ota yhteys valtuutettuun huoltokeskukseen (luettelo huoltokeskuksista on mukana toimitetussa kirjasessa).

LAITTEEN PAKKAUSMATERIAALIN HÄVITTÄMINEN



Pakkausmateriaali ei ole ympäristölle haitallista, ja se voidaan kierrättää tai hävittää tavallisten jätteiden mukana.
Ota selvää paikallisista määräyksistä itse laitteen hävittämistä varten.

SÄHKÖLAITE TAI ELEKTRONINEN LAITE KÄYTTÖIKÄNSÄ LOPUSSA



Suojele ympäristöä!

ⓘ Laitteessa on lukuisia materiaaleja, jotka voidaan kerätä talteen tai kierrättää.

➲ Toimita laite kierrätyskeskukseen.

LISÄTARVIKKEET

Voit hankkia seuraavia lisätarvikkeita myyjältä ja valtuutetuista huoltokeskuksista:

Kulho
Kulhon kansi
Taikinakoukku
Sekoitusmela
Tiheä lankavispilä
Sekoituskulho
Minisilppuri
Pilkkomispää

Raastimen sovitin
Raastimet:
- A: viipalointiosa
- C: karkea raastin
- D: hieno raastin
- E: Parmesaani

FI

Huomio:mitään lisätarviketta ei voida myydä ilman käyttöohjeen tai laitteen esittämistä.

PERUSRESEPTIT

Vaalea leipä
Ainekset: 350 g vehnäjauhoja, 2,1 dl lämmintä vettä, 5 g kuivahiivaa, 5 g suolaa.
Kaada suola, jauhot ja hiiva kulhoon. Kiinnitä taikinakoukku ja kansi paikoilleen. Sekoita muutaman sekunnin ajan nopeudella 1. Lisää sitten vesi samalla sekoittaen. Vaivaa noin 8 minuutin ajan. Anna taikinan tekeytyä huoneenlämmössä noin puoli tuntia. Vaivaa sitten taikinaa vielä käsin ja muotoile pyöreäksi. Aseta taikina voidellulle ja jauhotetulle uunipellille. Kohota noin 1 tunnin ajan. Lämmitä uuni 240 asteeseen. Tee leipään viiltoja ja sivele pinnalle lämmintä vettä. Laita uuniin pieni astia vettä, jotta leivän pinnasta tulee rapea. Paista noin 30 minuuttia.

Murotaikina
Ainekset: 200 g jauhoja, 100 g pehmeää, paloiteltua voita, 0,5 dl vettä, hyppysellinen suolaa.
Kaada kulhoon jauhot, voi ja suola. Kiinnitä taikinakoukku ja kansi paikoilleen. Sekoita muutaman sekunnin ajan nopeudella 1. Lisää sitten vesi samalla sekoittaen. Sekoita taikinaa, kunnes se on pyöreänmuotoinen. Peitä taikina kelmulla ja anna tekeytyä kylmässä noin puoli tuntia. Leivo ja paista.

Maitosämpylät
Ainekset: 500 g jauhoja, 1 kananmuna, 80 g pehmeää, paloiteltua voita, 80 g sokeria, 2,5 dl lämmintä maitoa, 5 g kuivahiivaa, hyppysellinen suolaa.
Laita kaikki ainekset kulhoon. Kiinnitä taikinakoukku ja kansi paikoilleen. Sekoita 1-nopeudella noin 8 minuuttia. Anna taikinan tekeytyä huoneenlämmössä noin 1 tunnin ajan ja vaivaa sitten vielä taikinaa käsin. Leikkaa taikinasta pieniä palasia ja muotoile niistä sämpylöitä. Aseta sämpylät leivinpaperilla peitetylle pellille ja anna kohota noin 30–40 minuuttia. Lämmitä uuni 200 asteeseen. Sivele sämpylät munankeltuaisella, johon olet lisännyt hieman maitoa ja sokeria. Paista noin 20 min.

Sokerikakku
Ainekset: 2 kananmunaa, 125 g sokeria, 125 g pehmeää voita palasina, 250 g jauhoa, 0,7 dl maitoa, 2 tl leivinjauhetta, 1,5 tl (6,5 g) vaniljasokeria.
Laita kaikki ainekset kulhoon jauhoja lukuun ottamatta. Kiinnitä sekoitusmela ja kansi paikoilleen. Sekoita muutaman sekunnin ajan nopeudella 1. Lisää sitten vähitellen jauhot samalla sekoittaen. Vaivaa yhteensä 3 minuuttia. Lämmitä uuni 180 asteeseen. Kaada taikina voideltuun ja jauhotettuun kakkuvuokaan. Paista noin 40 minuuttia.

Suolainen kakku
Ainekset: 200 g jauhoja, 4 kananmunaa, 2 tl leivinjauhetta, 1 dl kylmää maitoa, 0,5 dl oliiviöljyä, 12 kuivattua tomaattia, 200 g fetajuustoa, 15 vihreää, kivetöntä oliivia paloiteltuna, suojaa ja pippuria.
Lämmitä uuni 180 asteeseen. Voitele ja jauhota kakkuvuoka. Kaada kulhoon jauhot, kananmunat ja leivinjauhe. Kiinnitä sekoitusmela ja kansi paikoilleen. Käynnistä laite nopeudella 1 ja lisää sitten nopeudelle 3. Lisää oliiviöljy ja maito sekoittaen samalla 1 min 30 s. Siirry nopeudelle 1 ja lisää kuivatut tomaatit, feta ja oliivit. Mausta suolalla ja pippurilla. Kaada ainekset vuokaan ja paista 30–40 minuuttia.

Majoneesi
Ainekset: 1 munankeltuainen, 1 rkl sinappia, 1 tl viinietikkaa, 2,5 dl öljyä, suolaa ja pippuria.
Huomio: kaikkien ainesten on oltava huoneenlämpöisiä.
Laita kulhoon kaikki ainekset öljyä lukuun ottamatta. Aseta tiheä lankavispilä ja kansi paikoilleen. Käynnistä laite nopeudella 1 valuta öljy sekaan ohuena vanana. Vaihda 10 sekunnin päästä nopeudelle 4 ja jatka öljyn lisäämistä varovasti. Kun olet kaatanut kaiken öljyn, sekoita vielä 30 sekuntia.
Huom.: säilytä jääkaapissa ja käytä 24 tunnin kuluessa.

FI

Kermavaahto
Ainekset: 2,5 dl kylmää ranskankermaa, 50 g tomusokeria.
Laita ranskankerma ja tomusokeri kulhoon. Aseta tiheä lankavispilä ja kansi paikoilleen. Sekoita 2 minuuttia nopeudella 3 ja sitten 1 min 30 s nopeudella 4.

GÜVENLİK TALİMATLARI

TR

- Bu cihazı ilk defa kullanmadan önce kullanma kılavuzunu dikkatle okuyun ve saklayın: Cihazın talimatlara uyulmadan kullanılması durumunda üretici sorumluluk kabul etmez.
- Cihaz bedensel, duyusal veya zihinsel engeli olan kişiler (ve çocuklar) tarafından ya da daha önce cihaz hakkında bilgisi veya deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılmak üzere de tasarlanmamıştır. Kişinin güvenliğinden sorumlu birinin gözetimi altında veya cihazın kullanımına ilişkin talimatlar sağlandıktan sonra kullanılabilir. Cihazla oynamadıklarından emin olmak için, çocukların gözetim altında tutulması tavsiye edilir.
- Cihazınız sadece 2000 m'nin altındaki yuksekliklerde (rakım), ev icerisinde ve mutfak işlerinde kullanıma uygundur.
- Düzgün çalışmıyorsa veya hasar görmüşse cihazı kullanmayın. Yetkili servis ile iletişim kurun (servis kitapçığındakilisteye bakın).
- Müşteriler tarafından gerçekleştirilen rutin temizleme ve bakım dışındaki tüm işlemler yetkili bir servis tarafından yapılmalıdır (servis kitapçığındakilisteye bakın).
- Cihazın elektrik bağlantısını, gözetim altında olmadığı zaman ve takmadan, sökmeden veya temizlemeden önce daima kesin.
- Unutmayın: Cihazı yanlış kullanırsanız yaralanabilirsiniz.
- Mutfak robotuna veya blender'a sıcak su doldurulduğunda dikkatli olun, ani buhar yüzünden cihazdan dışarı sıçrayabilir.
- Cihazı, kabloyu veya fişi suyla veya herhangi başka bir sıvıyla temas ettirmeyin.
- Aksesuarları mikrodalga fırında kullanmayın..
- Güvenliğiniz için yalnızca cihazınıza uygun ve yetkili servis merkezinde satılan yedek parça ve aksesuarları kullanın.

TR

- Çok fonksiyonlu başlığı (a3) çıkarma düğmesine (a2) basmadan önce blenderi (d) veya katı meyve sıkacağını (h) her zaman çıkarın.
- Aksesuarları değiştirmeden veya kullanım sırasında hareket eden parçaları tutmadan önce cihazı kapatın ve prizden çekin.
- Cihaz çalışırken mikser aksesuarlarına ve bıçaklara dokunmayın.
- Çalışırken saç, eşarp, kravat veya herhangi başka bir şeyin blender ile temas etmesinden kaçının.
- Silindir gövdede (g1) bulunan (b2), (d2) veya (h2) kapaklarındaki besleme borusundan içeri hiçbir nesne (kaşık, spatula, vs.) sokmayın.
- Bıçaklar çok keskindir; yaralanmaları önlemek için blender haznesini veya mini kıyıcıyı boşaltırken, A (e5) dilimleme silindirini ve kıyma başlığını (modele göre) takar ve sökerken ve bu aksesuarları temizlerken çok dikkatli olun.
- Bu cihazı yemek malzemeleri dışında başka maddeleri karıştırmak için kullanmayın.
- Haznelerin (modele göre b1 veya d1) içine asla kaynar su (80°C/176°F üzeri) dökmeyin.
- Katı malzemeleri eklemeden önce her zaman ilk olarak sıvı malzemeleri blender haznesine koyun.
- Sıçramaları önlemek için kabı ve hazneyi maksimum çizgisinin üzerinde doldurmayın (belirtilmişse).
- Cihaz çalışırken blender'ın içine asla parmaklarınızı veya herhangi bir nesneyi sokmayın.
- Cihaz tümüyle durmadan asla kapağı veya blender haznesini açmayın.
- Sebze dilimle aksesuarında (e) besleme borusundaki yiyeceği yönlendirmek için daima iticiyi kulanın. Asla parmaklarınızı veya çatal, kaşık, veya bıçak gibi başka bir nesne kullanmayın.
- Blender haznesini (d) kapağı (d2) olmadan veya içinde malzeme

olmadan ya da yalnızca kuru malzemelerle çalıştırmayın.
- Her seferde sadece bir aksesuar kullanın.
- Hazneleri (b1, d1) dondurma, pişirme veya sterilizasyon işlemlerinde kap olarak kullanmayın.
- Bu cihaz, aşağıda belirtilen ev ve benzeri yerlerde kullanılmaya uygun değildir (garanti dışı kullanım) :
  - Mağazaların, büroların ve başka iş yerlerinin mutfaklarında;
  - Çiftliklerde,
  - Otel, pansiyon ve diğer konaklama yerlerinde,
  - Yatacak yer ve kahvaltı sunan yerlerde.
- Her aksesuarın hız ayarının değiştirilmesi ve işleme suresi icin kullanma kılavuzuna bakın.
- Cihaz uzerindeki farklı aksesuarların montajı ve birleştirilmesi icin soz konusu şekillere bakın.
- Yiyecek malzemeleriyle temasta olan parcaların ilk ve duzenli temizliği ve cihazınızın temizliği ve bakımı icin kullanım kılavuzuna bakın.

TR

SADECE AVRUPA PAZARI İÇİN

- Çırpıcı (c3) ve rendeler (e6,e7,e8,e9) haricinde tüm aksesuarlar (modele göre) için geçerlidir: Çocuklar tarafından kullanılamaz. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.
  Çocukların cihazla oynamasına izin verilmemelidir.
- Bu cihaz bedensel, duyusal veya zihinsel engeli olan kişiler ya da daha önce cihaz hakkında bilgisi veya deneyimi olmayan kişiler tarafından, kişinin güvenliğinden sorumlu birinin gözetimi altında iseler veya cihazın kullanımına ilişkin talimatlar sağlandıktan sonra kullanılabilir.
- Çırpıcı (c3) ve rendeler (e6,e7,e8,e9) (modele göre) 8 yaşından büyük çocuklar tarafından, aksesuarın güvenli kullanımına dair gerekli bilgilendirme ve gözetim sağlandığı takdirde ve riskleri anlamışlarsa kullanılabilir. 8 yaş ve üzerinde olmadıkları ve gözetim altında bulundurulmadıkları sürece temizlik ve kullanıcı bakım işlemleri çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir. Cihazı ve kordonunu 8 yaş altı çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.

Elektrik bağlantısı hakkında:

TR

- Cihazın çalışma voltajının elektrik tesisatınıza uygun olduğundan emin olun. Hatalı elektrik bağlantısından kaynaklanan tüm arızalar garantinin geçersiz kılınmasına neden olur.
- Cihazı fişten çıkarırken kordonundan çekmeyin.
- Cihaz kullanılmadığı zamanlarda, temizlenirken veya elektrikler kesildiğinde prizden çıkarılmalıdır.
- Elektrik kordonunun çocukların erişiminden, cihazın ısınan parçalarından, herhangi bir ısı kaynağından ve sivri köşelerden uzak tutulması gerekir.
- Elektrik kablosu veya fişi hasarlıysa cihazı kullanmayın. Güvenliği sağlamak için bu parçaların yetkili servis tarafından değiştirilmesi gerekir (servis kitapçığındakilisteye bakın).

AÇIKLAMA

a - Motor ünitesi
- **a1** Hız seçme düğmesi
- **a2** Düşük hız çıkışı
- **a2.1** Mikser aksesuarları çıkışı
- **a2.2** Sebze dilimleyici çıkışı
- **a3** Çok fonksiyonlu başlığı çıkarma düğmesi
- **a4** Çok fonksiyonlu başlık
- **a5** Yüksek hız çıkışı
- **a6** Kapak

b - Hazne grubu
- **b1** Hazne
- **b2** Hazne kapağı

c - Mikser aksesuarları
- **c1** Yoğurucu
- **c2** Mikser
- **c3** Balon çırpıcı

d - Blender haznesi (modele göre değişir)
- **d1** Blender haznesi
- **d2** Hazne kapağı
- **d3** Ölçekli kapak

e - Sebze dilimleyici (modele göre değişir)
- **e1** Sebze dilimleme aparatı
- **e2** Silindir gövde
- **e2.1** Mil
- **e3** İtici
- **e4** Silindir sabitleme halkası
- **e5** Dilimleme silindiri A
- **e6** Kalın rendeleme silindiri C
- **e7** İnce rendeleme silindiri D
- **e8** Parmesan silindiri E (modele göre değişir)
- **e9** Patates rendesi R (patates köftesi için - modele göre)

Satın aldığınız modele ait aksesuarlar, ambalajın üzerinde yer alan etikette belirtilmiştir.

İLK KULLANIM

- İlk kez kullanmadan önce tüm aksesuar parçalarını ılık ve deterjanlı suyla yıkayın. Durulayın ve kurutun.
- Cihazınızı düz, temiz ve kuru bir yüzeye yerleştirin. **Hız seçme düğmesinin (a1) "0" konumunda olduğunda emin olun** ve cihazınızı fişe takın.
- Cihazınızı çalıştırmak için birçok seçeneğe sahipsiniz:
  - **Aralıklı çalıştırma (anlık çalıştırma):** Hız seçme düğmesini (a1) "pulse" konumuna getirin. Bazı yiyecekleri hazırlarken art arda anlık çalıştırma daha iyi bir kontrol sağlayabilir.
  - **Sürekli çalıştırma:** Hazırladığınız yiyeceğe göre hız seçme düğmesini (a1) "1" konumundan "4" konumuna dek istenilen bir pozisyona getirin.
- Hazırlama sırasında istediğiniz gibi değiştirebilirsiniz.
- Cihazı durdurmak için hız seçme düğmesini (a1) "0" konumuna getirin ve cihazınızı prizden çekin.

Aşırı gerilim koruması:
Mutfak cihazınız, çalışması sırasında gücü kontrol ve analiz eden bir mikro işlemci ile donatılmıştır. Güçlü gerilime maruz kalması durumunda, hızını düşürerek uyum sağlar veya kendiliğinden durur. Durması halinde, hız ayar düğmesini (a1) "0" konumuna getirin, cihazınızın fişini prizden çıkarın ve malzemelerin bir kısmını boşaltın. birkaç dakika boyunca cihazınızın dinlenmesini bekleyin. Ardından cihazınızın fişini yeniden prize takabilir ve hız ayar düğmesini (a1) arzuladığınız seviyeye getirerek çalışmayı başlatabilirsiniz.

Paragraf numaraları şemalardaki numaralara karşılık gelir.

1 - KARIŞTIRMA / YOĞURMA / ÇIRPMA / AKICI HALE GETİRME

KULLANILAN AKSESUARLAR:

- Hazne (b1)
- Kapak (b2)
- Yoğurucu (c1), mikser (c2) veya balon çırpıcı (c3)

1.1 AKSESUARLARIN MONTE EDİLMESİ (ŞEMA 1):

- Çok fonksiyonlu başlığı (a4) çıkarmak için düğmeye (a3) basın ve yerine kilitlenene kadar kaldırın.
- Cihazın üzerindeki hazneyi (b1) çevirerek (saat yönünün tersine) kilitleyin ve malzemeleri içine koyun.
- İstenen aksesuarı (c) yerine oturuncaya kadar bastırarak çıkışa (a2.1) takın.
- Çok fonksiyonlu başlığı (a4) yatay konumda yerleştirin: düğmeye (a3) basın ve manuel olarak çok fonksiyonlu başlık (a4) yerine kilitleninceye kadar bastırın (düğme (a3) önceki durumuna döner).
- Kapağı (b2) kaydırarak haznenin (b1) üzerine takın.
  Unutmayın: Kapağı kullanmak zorunlu değildir. Sıçramaları azaltır.
- Yüksek hız çıkışındaki (a5) kapağın (a6) doğru bir şekilde kilitlendiğinden emin olun.

1.2 KULLANIM:

- Tarife göre hız seçme düğmesini (a1) istenilen konuma getirerek başlayın.
- Hazırlama işlemi boyunca kapaktaki (b2) delikten yiyecek ekleyebilirsiniz.
- Cihazı durdurmak için hız seçme düğmesini (a1) "0" konumuna getirin.

İpuçları:

- Yoğurma
- Yoğurma aksesuarını (c1) **yalnızca "1" hızında kullanın.**
  Şu miktarlardaki malzemeleri yoğurabilirsiniz:
  - Ekmek hamuru için 500 g un (örneğin; beyaz ekmek, tam buğday ekmeği)
  - Özel ekmek için 400g un (55 (T55) tipte un: çavdar ekmeği, tam ekmek ...)
  - Mayalı hamur için 250 g un (örneğin; çörek, kek, pizza hamuru, tart hamuru)
  - Sütlü ekmek için 750 g un (kolay tarife bakın)
- Maksimum çalıştırma süresi: 13 dk.

En iyi sonuçlar için şekil 4'teki talimatlara uyun.
Maya hamuru ve ekmek hamuru için sıvı 25-30 C sıcaklığında olmalıdır.

- Karıştırma
- Mikser aparatını (c2) **"1" ile "4" hız kademeleri arasında kullanın**.
  Şu miktarlardaki malzemeleri karıştırabilirsiniz:
  - 1 kg pandispanya hamuru, şu hamuru vb.
  - 2,7 kg tatlı çörek hamuru (kolay tarife bakın)
- **Sert hamur yoğurmak için hiçbir zaman mikser aparatını (c2) kullanmayın.**
- Maksimum çalıştırma süresi: 13 dk.

- Karıştırma / akıcı hale getirme / çırpma
- Balon çırpıcıyı (c3) **"1" ile "4" hız kademeleri arasında kullanın.**
  Şunları hazırlayabilirsiniz: mayonez, aioli, soslar, çırpılmış yumurta beyazı (en fazla 8 yumurta beyazı), kremşanti, (en fazla 500 ml) vb.
- **Balon çırpıcıyı (c3) asla sert hamur yoğurmak veya yumuşak hamur karıştırmak için kullanmayın.**
- Maksimum çalıştırma süresi: 10 dk.

1.3 - AKSESUARLARI SÖKME:

- **Cihazın tamamen durmasını bekleyin ve prizden çekin.**
- Kapağı çıkarın (b2).
- Düğmeyi (a3) kullanarak çok fonksiyonlu başlığı (a4) çıkarın ve yukarıya kaldırın.
- Aksesuarı (c1), (c2) veya (c3) çekerek çok fonksiyonlu başlıktan çıkarın.
- Hazneyi çıkarın.

2 - BLENDER/KARIŞTIRMA (MODELE GÖRE DEĞİŞİR)

Kullandığınız malzemeye göre, blender haznesini (d) en fazla 1l yoğun karışım ve 0,75l sıvı karışım hazırlamak için kullanabilirsiniz.

KULLANILAN AKSESUARLAR:

TR - Blender haznesi (d)

2.1 - AKSESUARLARIN MONTE EDİLMESİ (ŞEMA 2):

- Çok fonksiyonlu başlığı (a4) yatay konumda yerleştirin: düğmeye (a3) basın ve manuel olarak çok fonksiyonlu başlık (a4) yerine kilitleninceye kadar bastırın (düğme (a3) önceki durumuna döner).
- Yüksek hız çıkışındaki (a5) kapağı (a6) yukarı doğru çekin.
- Blender haznesini (d) takmadan önce cihazın kapalı konumda olduğundan emin olun.
- Blender haznesini (d) yüksek hız çıkışı (a5) üzerine kilitleyin. Dört hız konumu kullanılabilir.
- Yiyeceği blender haznesine koyun ve ölçekli kapağın (d3) takılı olduğu kapağı (d2) yerleştirip saat yönünde döndürerek kilitleyin.

2.2 - KULLANIM:

- Tarife göre hız seçme düğmesini (a1) istenilen konuma getirerek başlayın.
  Karışımı daha iyi kontrol edebilmek ve daha iyi karıştırmak için "Pulse" kademesini kullanın.
  Hazırlama işlemi boyunca kapağın üzerindeki (d2) ölçekli kapağı (d3) kaldırarak yiyecek ekleyebilirsiniz
- Cihazı durdurmak için hız seçme düğmesini (a1) "0" konumuna getirin.

İpuçları:
- Blender haznesini (d) **"3" ile "4" hız kademeleri arasında kullanın**.
  Maksimum çalıştırma süresi: 3 dk.
  Şunları hazırlayabilirsiniz:
    - Blender'dan geçirilmiş çorbalar, veloutés (valut soslar), kompostolar, milkshake ve kokteyller.
    - Sıvı hamur (pancake, kızartma hamuru, clafoutis ve krem karameller).
    - Karıştırma sırasında malzemeler haznenin kenarlarına yapışırsa cihazı durdurun. Blender haznesini çıkarın, yiyeceği bıçaklara doğru itin, blender haznesini yerine takın ve hazırlama işlemine devam edin.
- Blender haznesini asla kaynar sıvıyla doldurmayın.
- Cihazı boşken çalıştırmayın.
- Blender haznesini her zaman kapağıyla kullanın.
- Bıçaklar tamamen durmadan asla kapağı açmayın.
- **Katı malzemeleri eklemeden önce her zaman ilk olarak sıvı malzemeleri blender haznesine ekleyin.**

2.3 - AKSESUARI SÖKME

- **Cihazın tamamen durmasını bekleyin ve prizden çekin.** Blender haznesini çıkarın. Kapağı (a6) güç çıkışına (a5) takın.

3 - RENDELEME/DİLİMLEME (MODELE GÖRE DEĞİŞİR)

KULLANıLAN AKSESUARLAR:

- Sebze dilimleme aparatı (e1)
- Silindir gövde (e2) + itici (e3)
- Silindirler (modele göre değişir)
- Silindir sabitleme halkası (e4)

3.1 - AKSESUARLARIN MONTE EDİLMESİ (ŞEMA 3)

- Çok fonksiyonlu başlığı (a4) çıkarmak için düğmeye (a3) basın ve yerine kilitlenene kadar kaldırın.
- Aparatı (e1) çok fonksiyonlu başlığın (a4) altına takın: aparatın (e1) solunda bulunan işareti çok fonksiyonlu başlık (a4) üzerindeki işaretle aynı hizaya getirin ve aparatın (e1) sağında bulunan işaret çok fonksiyonlu başlık (a4) üzerindeki işaretle aynı hizaya gelinceye kadar çevirin. TR
- Seçilen silindiri gövdeye takın ve gövdeye tamamen oturduğundan emin olun. Silindir sabitleme halkasını (e4) takın.
- Aparat (e) çıkışa bakacak şekilde, silindir gövdeyi (e2), üzerindeki iki kesiciyle aparat üzerindeki girintiler aynı hizaya gelecek şekilde yerleştirin. Yerine itin. Takmakta zorlanırsanız, silindir gövde milini (e2.1) hafifçe döndürün ve tekrar itin. Silindir gövdeyi, besleme borusuyla dikey konumda birbirlerini kavrayıncaya kadar saat yönünün tersine döndürün.
- Hazneyi (b1) cihaz üzerine kilitleyin (saat yönün tersine çevirerek).
- Yüksek hız çıkışındaki (a5) kapağın (a6) doğru bir şekilde kilitlendiğinden emin olun.

3.2 - KULLANIM VE İPUÇLARI:

- Hız seçme düğmesini (a1) "3" hız kademesine çevirerek cihazı çalıştırın.
- Maksimum çalıştırma süresi: 10 dk.
- Gövdedeki besleme borusuna yiyeceği koyun ve iticiyle (e3) aşağı itin. **Malzemeleri kesinlikle parmaklarınızı veya başka bir aleti kullanarak itmeyin.**
- Cihazı durdurmak için hız seçme düğmesini (a1) "0" konumuna getirin. Cihazın **tamamen durmasını bekleyin ve prizden çekin.**
- Silindir gövdeyi birleştirirken takip ettiğiniz adımları tersten uygulayarak kilidi açın.
- Silindirleri şu işlemler için kullanabilirsiniz:
    - Kalın rendeleme C (e6/ ince rendeleme D (e7: havuç, kereviz, patates, peynir vb.
    - Kalın dilimleme A (e5): patates, havuç, salatalık, elma, pancar vb.
    - Parmesan E (e8): patates, parmesan vb.

4 - KÜÇÜK MİKTARLARDA DOĞRAMA (MODELE GÖRE DEĞİŞİR)

KULLANILAN AKSESUAR:

- Monte edilmiş mini kıyıcı.
Mini kıyıcıyı anlık çalıştırarak birkaç saniyede şunları doğrayabilirsiniz: kuru incir ve kuru kayısı, vs.
Miktar / maks. süre: model QA100: 50 g / 8 sn., model QA200: 90 g / 8 sn.
Bu mini kıyıcı kahve gibi sert ürünler için tasarlanmamıştır.

TEMİZLEME

- Cihazı prizden çekin.
- Motor ünitesini (a) kesinlikle suya batırmayın veya akan suyun altında bırakmayın. Kuru veya nemli bir bezle silin.
- Daha kolay temizlemek için kullandıktan sonra aksesuarları durulayın. Yaralanmayı engellemek için bıçakları tutarken dikkatli olun.
- **Aksesuarları yıkayın, durulayın ve kurulayın: bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.**

İpucu:

- Aksesuarlar yiyeceklerle boyanırsa (havuç, portakal vb.) sıvı yağ damlattığınız bir bezle ovun ve her zamanki gibi temizleyin.
- Blender haznesi (d): birkaç damla bulaşık deterjanı damlattığınız sıcak suyu blender haznesinin içine dökün. Kapağı kapatın. Cihaz üzerine yerleştirin ve birkaç defa anlık çalıştırın. Yerinden çıkardıktan sonra, hazneyi akan su altında durulayın ve kurumaya bırakın (hazneyi ters bir şekilde kapatarak kurutun).

TR

SAKLAMA

Cihazınızı nemli bir ortamda saklamayın.

CİHAZINIZ ÇALIŞMIYORSA NE YAPMANIZ GEREKİR

Cihazınız çalışmıyorsa:

- fişe doğru takılıp takılmadığından,
- aksesuarların doğru kilitlendiğinden emin olun.
- Hız seçici düğmenin (a1) konumu: "0" konumuna getirin ve istediğiniz hız kademesini seçin.

Cihazınız hâlâ çalışmıyor mu? Yetkili servisle iletişim kurun (servis kitapçığındakilisteye bakın).

CİHAZIN VE AMBALAJIN ATILMASI



Ambalaj, çevre için tehlike barındırmayan malzemelerden üretilmiştir ve yaşadığınız yerde geçerli olan geri dönüşüm tedbirleri doğrultusunda atılabilir.
Cihazın atılması ile ilgili olarak, bulunduğunuz bölgedeki yetkili servisten bilgi alın.

KULLANIM ÖMRÜ SONA EREN ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK ÜRÜNLER



Çevreyi koruyun!

ⓘ Cihazınız çok sayıda yeniden üretilebilen veya geri dönüştürülebilen parça içerir.

➲ Lütfen atık geri dönüştürme merkezlerine götürün.

AKSESUARLAR

Cihazınızı ihtiyacınıza göre özelleştirebilir ve satıcınızdan veya yetkili servisten şu aksesuarları tedarik edebilirsiniz

Hazne
Hazne kapağı
Yoğurucu
Çırpma ucu
Balon çırpıcı
Blender haznesi
Mini-kıyıcı
Kıyma başlığı

Sebze dilimleme aparatı
Sebze dilimleyici:
- A: dilimleme
- C: kalın rendeleme
- D: ince rendeleme
- E: Parmesan

TR

Not: Bir aksesuar satın alırken talimat kitapçığınızı veya cihazınızı göstermeniz gerekir.

KOLAY TARİFLER

Beyaz ekmek
Malzemeler: 350 g un (tip 55), 210 ml ılık su, 5 g kuru maya, 5 g tuz.
Unu, tuzu ve mayayı hazne içerisine koyun. Yoğurucuyu ve kapağı takın. 1. hız kademesinde birkaç saniye çalıştırın ve cihaz çalışırken suyu ekleyin. Yaklaşık 8 dakika boyunca yoğurmaya devam edin. Hamuru yarım saat kadar oda sıcaklığında dinlendirin. Ardından hamuru elinizle yoğurarak top haline getirin. Hamuru tereyağı sürdüğünüz ve un serptiğiniz pişirme kağıdı üzerine yerleştirin. Bir saat kadar kabarmasını bekleyin. Fırını 240°C olacak şekilde ısıtın. keskin bir bıçakla hamurun üzerinde çizgiler yapın ve ılık suyla fırçalayın. Fırının içine su dolu bir kap yerleştirin. Bu işlem ekmeğin üzerinin kızarmasına yardımcı olacaktır. Yaklaşık 30 dakika boyunca pişirin.

Tart hamuru
Malzemeler: 200 g un, 100 g küp şeklinde kesilmiş yumuşak tereyağı, 50 ml su, 1 tutam tuz.
Unu, yağı ve tuzu hazne içerisine koyun. Yoğurucuyu ve kapağı takın. 1. hız kademesinde birkaç saniye çalıştırın ve cihaz çalışırken suyu ekleyin. Hamur top şeklini alıncaya kadar yoğurmaya devam edin. Hamuru streç filmle sarın, hamuru açmadan ve pişirmeden önce yarım saat kadar serin bir ortamda dinlendirin.

Sütlü ekmek
Malzemeler: 500 g un, 1 yumurta, 80 g küp şeklinde kesilmiş yumuşak tereyağı, 80 g şeker, 250 ml ılık süt, 5 g kuru maya, 1 tutam tuz.
Tüm malzemeleri hazne içerisine koyun. Yoğurucuyu ve kapağı takın. Cihazı 1. hız kademesinde yaklaşık 8 dakika çalıştırın. Hamuru yaklaşık 1 saat boyunca oda sıcaklığında dinlendirin ve elinizle yoğurmaya başlayın. Hamuru küçük parçalar halinde kesin ve bunlardan bezeler oluşturun. Yağlı kağıt üzerine yerleştirin ve 30 ila 40 dakika kabarmalarını bekleyin. Fırını 200°C olacak şekilde ısıtın. Biraz süt ve şekerle karıştırdığınız yumurta sarılarını bezelerin üzerine sürün. Yaklaşık 20 dakika pişirin.

Tatlı çörek
Malzemeler: 2 yumurta, 125 g şeker, 125 g parçalara ayrılmış tereyağı, 250 g un, 70 ml süt, 1 paket (11 g) kabartma tozu, 1 paket (6,5 g) vanilya.
Un hariç tüm malzemeleri hazne içerisine koyun. Yoğurucuyu ve kapağı takın. 1. hız kademesinde birkaç saniye çalıştırın, cihaz çalışırken azar azar unu ekleyin. Yaklaşık 3 dakika boyunca yoğurun. Fırını 180°C olacak şekilde ısıtın. Hamuru tereyağı sürdüğünüz ve un serptiğiniz kalıba yerleştirin. Yaklaşık 40 dakika pişirin.

Sebzeli ekmek

Malzemeler: 200 g un, 4 yumurta, 1 paket (11 g) kabartma tozu, 100 ml soğuk süt, 50 ml zeytinyağı, 12 kuru domates, 200 g feta peyniri, 15 kesilmiş ve çekirdeksiz yeşil zeytin, tuz, karabiber.

Fırını 180°C olacak şekilde ısıtın. Kalıba yağ sürün ve un serpin. Unu, yumurtaları ve kabartma tozunu hazneye koyun. Yoğurucuyu ve kapağı takın. Cihazı 1. hız kademesinde çalıştırmaya başlayın ve 3. hız kademesine kadar çıkarın. Cihaz çalışırken bir buçuk dakika boyunca zeytinyağını ve sütü yavaş yavaş ekleyin. Cihazı tekrar 1. hız kademesine getirin ve kuru domatesleri, feta peynirini ve zeytinleri ekleyin. Tuz ve karabiberi ekleyin. Karışımı kalıba dökün ve 30 ila 40 dakika pişirin.

Mayonez

Malzemeler: 1 yumurta sarısı - 1 yemek kaşığı hardal - 1 çay kaşığı sirke - 250 ml sıvı yağ, tuz, karabiber

Dikkat: tüm malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır.

TR

Sıvı yağ hariç tüm malzemeleri hazne içerisine koyun. Balon çırpıcıyı ve kapağı takın. Cihazı 1. hız kademesinde çalıştırmaya başlayın ve damla damla yağı ekleyin. 10 saniye sonunda cihazı 4. hız kademesine getirin ve yağı azar azar eklemeye devam edin. Yağın tamamını eklediğinizde cihazı 30 saniye daha çalıştırın. Not: Buzdolabında saklayın ve 24 saat içinde tüketin.

Krem Şanti

Malzemeler: 250 ml çok soğuk sıvı çiğ krema (crème fraîche), 50 g pudra şekeri.

Kremayı ve pudra şekerini hazneye koyun. Balon çırpıcıyı ve kapağı takın. Cihazı 3. hız kademesinde 2 dakika boyunca çalıştırın ve 4. hız kademesinde bir buçuk dakika daha çalıştırın.

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

الجزائر **ALGERIA**	**(0)41 28 18 53**	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
ARGENTINA	**0800-122-2732**	2 años 2 years	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ **ARMENIA**	**(010) 55-76-07**	2 տարի 2 years	ՓԲԸ "Գրուպպա ՍԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16Ա, շին.3
AUSTRALIA	**02 97487944**	1 year	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
ÖSTERREICH **AUSTRIA**	**01 890 3476**	2 Jahre 2 years	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd, Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge
البحرين **BAHRAIN**	**17716666**	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
BANGLADESH	**8921937**	1 year	www.tefal.com
БЕЛАРУСЬ **BELARUS**	**017 2239290**	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE **BELGIUM**	**070 23 31 59**	2 ans 2 jaar 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	**Info-linija za potrošače** **033 551 220**	2 godine 2 years	SEB Developpement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo
BRASIL **BRAZIL**	**11 2915-4400**	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ **BULGARIA**	**0700 10 330**	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
CANADA	**1-800-418-3325**	1 an 1 year	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON, M1V 3N8
CHILE	**12300 209207**	2 años 2 years	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, Piso 5, Oficina 501 Santiago

COLOMBIA	**01 8000 520022**	2 años 2 years	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira, Cajica Cundinamarca
HRVATSKA **CROATIA**	**01 30 15 294**	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIK **CZECH REPUBLIC**	**731 010 111**	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK **DENMARK**	**44 663 155**	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27, 2750 Ballerup
EESTI **ESTONIA**	**668 1286**	2 aastat 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
مصر **EGYPT**	**الخط الساخن: 16622**	سنة واحدة 1 year	جروب سب إيجيبت طريق 14 مايو - سموحه الإسكندرية – مصر
SUOMI **FINLAND**	**09 622 94 20**	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Kutojantie 7, 02630 Espoo
FRANCE **Continentale** + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	**09 74 50 47 74**	1 an 1 year	GROUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND **GERMANY**	**0212 387 400**	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5, 63067 Offenbach
ΕΛΛΑΔΑ **GREECE**	**2106371251**	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 **HONG KONG**	**8130 8998**	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon, Hong-Kong
MAGYARORSZÁG **HUNGARY**	**06 1 801 8434**	2 év 2 years	GROUPE SEB CENTRAL EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs
INDONESIA	**+62 21 5793 6881**	1 year	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA **ITALY**	**199207354**	2 anni 2 years	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 **JAPAN**	**0570 077 772**	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒144-0042 東京都大田区羽田旭町 11-1 羽田クロノゲート事務棟 5F
الأردن **JORDAN**	**5665505**	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com

ҚАЗАҚСТАН **KAZAKHSTAN**	**727 378 39 39**	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі,16А, 3 үйі
한국어 **KOREA**	**1588-1588**	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 청계천로 35 서린빌딩 2 층 110-790
الكويت **KUWAIT**	**24831000**	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
LATVJA **LATVIA**	**6 616 3403**	2 gadi 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
لبنان **LEBANON**	**4414727**	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA **LITHUANIA**	**5 214 0057**	2 metai 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
LUXEMBOURG	**0032 70 23 31 59**	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА **MACEDONIA**	**(02) 20 50 319**	2 години 2 years	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България
MALAYSIA	**603 7802 3000**	2 years	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia
MEXICO	**(01800) 112 8325**	1 año 1 year	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.
MOLDOVA	**(22) 929249**	2 ani 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NEDERLAND **The Netherlands**	**0318 58 24 24**	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	**0800 700 711**	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland
NORGE **NORWAY**	**815 09 567**	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup

سلطنة عُمان **OMAN**	**24703471**	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
PERU	**441 4455**	1 año 1 year	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima
POLSKA **POLAND**	**801 300 420** **koszt jak za połączenie lokalne**	2 lata 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
PORTUGAL	**808 284 735**	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر **QATAR**	**4448-5555**	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	**01 677 4003**	1 year	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMÂNIA **ROMANIA**	**0 21 316 87 84**	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București
РОССИЯ **RUSSIA**	**495 213 32 30**	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
المملكة العربية السعودية **SAUDI ARABIA**	**920023701**	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
SRBIJA **SERBIA**	**060 0 732 000**	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	**6550 8900**	1 year	GROUPE SEB SINGAPORE Pte Ltd. 59 Jalan Peminpin, #04-01/02 L&Y Building, Singapore 577218
SLOVENSKO **SLOVAKIA**	**233 595 224**	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA **SLOVENIA**	**02 234 94 90**	2 leti 2 years	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
SOUTH AFRICA	**0100202222**	1 year	GS South Africa Building 17, PO BOX 107 The Woodlands Office Park, 20 Woodlands Drive, Woodmead 2080
ESPAÑA **SPAIN**	**902 31 24 00**	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban, 08018 Barcelona
SRI LANKA	**115400400**	1 year	www.tefal-me.com
SVERIGE **SWEDEN**	**08 594 213 30**	2 år 2 years	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUPE SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby
SUISSE SCHWEIZ **SWITZERLAND**	**044 837 18 40**	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg
ประเทศไทย **THAILAND**	**02 769 7477**	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE **TURKEY**	**216 444 40 50**	2 YIL 2 years	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok., No: 28 K.12 Maslak
الامارات العربية المتحدة **UAE**	**8002272**	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
U.S.A.	**800-395-8325**	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road, Millville, NJ 08332
Україна **UKRAINE**	**044 300 13 04**	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	**0345 602 1454**	1 year	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
VENEZUELA	**0800-7268724**	2 años 2 years	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas
VIETNAM	**08 38645830**	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city
اليمن **YEMEN**	**1264096**	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com

INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: . . . . / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς /Վաճառքի օրը /วันที่ซื้อ / 購買日期 /購入日/구입일자/تاريخ الشراء /rتاريخ خري

Product reference: . . . . / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Моделі / Κωδικός προιόντος / Մոդել / รุ่นผลิตภัณฑ์ /產品模型 /製品番号/제품명/ مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصول

Retailer name & address: . . . . / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume şi adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ /零售商的店名和地址/販売店名、住所/소매점 이름과 주소/ اسم بائع التجزئة و عنوانه / نام درس خرده فروش

Distributor stamp . . . ./ Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 /販売店印/販売店印/소매점 직인/ ختم بائع التجزئة / مهر خرده فرو

Réf. : 8080014094